

Schaumwein 0,1l / €

Rosé brut 7
Sektkellerei Reinecker | Auggen | **Markgräflerland**

2023 “Bulles de Liv” Cremant de Loire | Chenin Blanc 8
Domäne Vincendeau | Loire | **Frankreich**

“L’Esquisse“ | Pinot Meunier x Pinot Noir 15
Domaine Champagne Moussé | Essoyes | **Champagne**

Alkoholfrei 0,1l / €

San Limello x Thomas Henry Tonic 8
Dr. Jaglas | **Berlin**

Grapes x Green Tea x Lemon x Botanicals 6,5
FruktWerk Schlatt | **Markgräflerland**

Löwengrubes Wochenwein 0,1l / 0,75l

2024 „Kalk & Stein“ | Chardonnay 9 60
Weingut Rings
Freinsheim | **Pfalz**

Mittagskarte

Von Montag, 31.August. bis Freitag, 04. September 2026

Vorspeisen

Tomate | Mascarpone | Shiso | Olive 18
Zander | Kopfsalat | Staudensellerie | Apfel 24
Karaage Kalbsbries | Blumenkohl | Kimchi 25
Kürbissuppe | Jaipur | Croutons 10

Hauptspeisen

Hähnchen | Curry | Paprika | Süßkartoffel 19
Scholle | Kartoffel | Kaper | Gremolata 20
Gnocchi | Gorgonzola | Mangold | Mandel 18

Nachspeisen

Nektarine | Sauerrahm | Ras el-Hanout 18
Käseauswahl Waltmann | Apfelsenf | Früchtebrot 19
Dreierlei Sorbet 11

Brot

Focaccia vom Brotbruder 3

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer.
Wir verarbeiten für unsere Speisen Produkte, die Allergene enthalten.
Bitte sprechen Sie unser Servicepersonal bei Allergien an.