

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

2022 „Hahlen“ | Weissburgunder 7,5 55

PATRONAS (Weingut Hunn)
Gottenheim | **Tuniberg**

Mittagskarte

Von Montag, 14. bis Freitag, 18. September 2026

Vorspeisen

Kürbis | Miso | Nori 18
Rotbarsch | Cashew | Papaya 24
Karaage Kalbsbries | Blumenkohl | Kimchi 25
Borschtsch | Creme fraiche | Dill 10

Hauptspeisen

Rindergulasch | Spätzle | Karotte 20
Dorade | Polenta | Tomate 19
Kürbiscurry | Jasminreis | Koriander | Sesam 18

Nachspeisen

Feige | Bergamotte | Mohn 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.