

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

2023 Dolcetto d' Alba 7 45

E. Pira & Figli
Barolo | **Piemont**

Mittagskarte

Von Montag, 07. bis Freitag, 11. September 2026

Vorspeisen

Tomate | Mascarpone | Shiso | Olive

18

Rotbarsch | Cashew | Papaya

24

Karaage Kalbsbries | Blumenkohl | Kimchi

25

Roastbeef | Sauce Tartare | Zwiebel

13

Hauptspeisen

Merguez (Metzgerei Dirr) | Bulgur | Paprika

18,5

Forelle | Kartoffel | Sauerkraut

19,5

Risoni | Pfifferlinge | Belper Knolle

20,5

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.