Schaumwein

	0,1l / €
Rosé brut Sektkellerei Reinecker | Auggen | **Markgräflerland**	7
2023 “Bulles de Liv” Cremant de Loire | Chenin Blanc Domäne Vincendeau | Loire | **Frankreich**	8
“L’Esquisse“ | Pinot Meunier x Pinot Noir Domaine Champagne Moussé | Essoyes I **Champagne**	15

Alkoholfrei

	0,1l / €
Herber Hibiskus x Thomas Henry Tonic Dr. Jaglas | **Berlin**	8
“BOTANICO” Bio Kräuter x Traubensaft x Verjus Weingut Rieger I Buggingen-Betberg I **Markgräflerland**	6,5

Löwengrubes Wochenwein

		0,1	0,75l €
2020	„Fleurie“ I Gamay	8	55
	Julien Sunier Avenas I **Beaujolais**		

Mittagskarte

Von Montag, 02. bis Freitag, 06.November 2026

Vorspeisen

Kürbis | Miso | Nori
18

Rotbarsch | Cashew | Papaya
24

Tafelspitz | Pilz | Dashi I Schnittlauch
25

Büffelmozzarella I Rote Bete
11

Hauptspeisen

Rinderhüfte | Reis I Spitzkohl I Teriyaki
21,5

Seesaibling | Kartoffel I Sauerkraut
20,5

Fusilli I Blauschimmelkäse I Walnüsse
18

Nachspeisen

Quitte | Walnuss | Jasmin
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.