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 €
2021	„Parcellaire“ Weissburgunder x Sauvignon blanc	6	40
	Weingut Johannes Zillinger Burgenland I **Österreich**		

Mittagskarte

Von Montag, 09. bis Freitag, 13.November 2026

Vorspeisen

Kürbis | Miso | Nori
18

Rotbarsch | Cashew | Papaya
24

Tafelspitz | Pilz | Dashi I Schnittlauch
25

Selleriesuppe I Nussbutter I Apfel
10

Hauptspeisen

Butterchicken | Jasminreis I Cashew
19

Kabeljau | Couscous I Gurke I Aioli
20

Pfannkuchen I Champignon I Feta I Rucola
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.