

DAVOR.

Knackige Blattsalate Pinienkerne Parmesan Kresse wahlweise mit Himbeertopping Mangotopping Green Organic Topping	
Small	7,00
Large	12,00
Hokkaido-Zitronengras flüssig Teriyaki vom Heilbutt	8,50
Thunfisch Schwarzwurzel Avocado Nacho	16,00
Tatar Rind Soja Sesam	18,00

HAUPTSACHE.

Linsencurry Papadam Joghurt	18,00
Kabeljau "Geiles" Bonduelle Süß-saures Popcorn	25,00
Steinbutt Schlangenbohne Chorizo	26,00
Hirschrücken Flower Sprouts Selleriepüree Kartoffelchips	34,00

KLASSIKER.

Wiener Kalbschnitzel Butterkartoffeln Gurkensalat	24,00
Sauerbraten Rind Pastinake Schalotte Macaire	24,00

DANACH.

Birne Helene pochierte Safran-Birne Schoko ² Himbeerparfait	12,00
Dessertvariation	12,00

UNSER ÜBERRASCHUNGSMENÜ

3–Gang–Menü
€ 44,00 pro Person

EMPFEHLUNGEN

Entnehmen Sie unser wöchentlich wechselndes Speiseangebot unserer Empfehlungstafel.

WEINEMPFEHLUNG

NEU EINGETROFFEN.

Weingut Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl

2016 Rivaner	0,75 l	23,50 Euro
2016 Weissburgunder	0,75 l	29,50 Euro
2015 Weissburgunder Reserve „Steinenweg“	0,75 l	69,00 Euro

Weingut Hermann, Vogtsburg, Kaiserstuhl

2016 Sauvignon Blanc	0,75 l	39,00 Euro
2015 Grauburgunder	0,75 l	39,00 Euro
2011 Blauer Spätburgunder „Cantus Avis“	0,75 l	59,00 Euro

Wir bitten Sie um Verständnis, dass wir je nach Reservierungslage uns vorbehalten, das Menü tischweise zu servieren.

Hinweis für Allergiker.

Bitte informieren Sie uns bei der Bestellung über Ihre Unverträglichkeiten – wir werden nach Möglichkeit auf Ihre Wünsche eingehen. Ohne vorherige Information können wir den Ausschluss von Spuren-Kontaminationen nicht garantieren.