

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.

Nougat ³ Mousse Parfait Französisch Knusper	12,00
Dessertvariation	12,00

UNSERE ÜBERRASCHUNGSMENÜS

3-Gang-Menü
38,00 € pro Person

4-Gang-Menü
47,00 € pro Person

5-Gang-Menü
54,00 € pro Person

EMPFEHLUNGEN

Entnehmen Sie unser wöchentlich wechselndes Speiseangebot unserer Empfehlungstafel.

WEINEMPFEHLUNG

NEU EINGETROFFEN.

Weingut Köbelin, Eichstetten, Kaiserstuhl
2016 Weissburgunder

0,75 l 29,50 Euro

Weingut Kneisel, Asselheim, Pfalz
2011 Cuvée Jakob

0,75 l 39,00 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.