

## DAVOR.

Knackige Blattsalate   Pinienkerne   Parmesan   Kresse wahlweise mit Himbeertopping   Mangotopping   Green Organic Topping	
Small	7,00
Large	12,00
Kokos-Limettensüppchen   Poke vom Lachs	8,50
Thunfisch   Schwarzwurzel   Avocado   Nacho	16,00
Tatar Rind   Soja   Sesam	18,00

## HAUPTSACHE.

Linsencurry   Papadam   Joghurt	18,00
Kabeljaufilet   Dijonsenf-Kartoffelpüree   Rahmkraut   Grillzitrone	25,00
Steinbutt   Schlangenbohne   Chorizo	26,00
Sauerbraten Rind   Pastinake   Schalotte   Macaire	24,00

## KLASSIKER.

Wiener Kalbschnitzel   Butterkartoffeln   Gurkensalat	24,00
---	-------

## DANACH.

Crème Brûlée Zitronengras   Beeren <sup>2</sup>	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.