



## Mittagsmenüs

nur gültig am jeweiligen Tag des Aushangs  
von 11:30 bis 16:30 Uhr (letzte Bestellung)

Sellerie-Apfelcrèmesuppe mit Croutons



### Menu 1

In Salbeibutter gebratene Gnocchi,  
mit glasierter Rosmarinbirne, Walnüssen,  
Rucola und Ziegenkäsesauce  
29,00

### Menu 3

Barbarie-Ente kross gebraten  
mit Entenjus, Gemüse vom Markt  
und Kartoffelgratin  
34,00

### Menu 2

Kalbsrahmschnitzel Badische Art  
mit Preiselbeeren, frischen Pilzen,  
hausgemachten Spätzle und buntem Salatteller  
32,00

### Menu 4

Zanderfilet auf der Haut gebraten  
mit Speck-Champignons, Rieslingsauce, Gemüsevariation  
und Rissolée kartoffeln  
42,00



Kleiner Dessertteller

---

## Tagesempfehlung

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes in Champignonrahmsauce  
mit hausgemachten Spätzle und buntem Salatteller 25,00

Gebackenes Kabeljaumédailon  
mit Sauce Remoulade, Salzkartoffeln und buntem Salatteller 30,00

<b>Berglinsen-Kokosmilchcurry mit Tomaten und Lauchzwiebeln,</b> gebratenem Gemüse und Basmatireis - <i>vegan</i> -	22,00
mit <b>Tranchen vom Entrecôte</b> ca. 120 g	+ 9,00
mit <b>Gambas</b> ca. 100 g	+ 11,00

Bitte beachten Sie, dass wir eine Serviceentgelt von 3,50 € berechnen, wenn Sie sich ein Gericht teilen.

---

### Unsere Apéritifempfehlung

Holunderblüte & Ingwer alkoholfrei  
5 cl Holunderblüten-Ingwersirup,  
15cl Soda und Gurkenscheiben  
0,20 | 6,00