



Mittagsmenüs

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

Spargelcrèmesuppe



Menu 1

Risotto mit grünem und weißem Spargel,
Ruccola, Parmesan, Kirschtomaten
und bunten Blattsalaten

32,00

Menu 3

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

36,00

Menu 2

Kalbsragout in Rosmarinsauce geschmort
mit frischen Pilzen, hausgemachten Spätzle
und buntem Salatteller

35,00

Menu 4

Gebratene Edelfische auf Rieslingsahne
mit Frühlingsgemüse
und Nüdele

44,00



Waldmeister-Joghurtsorbet an marinierten Erdbeeren

Tagesempfehlungen

Rosa gebratenes Entrecôte

mit Kräuterbutter, Grilltomate, Pommes Frites und buntem Salatteller

33,50

Unser Klassiker:

Wiener Schnitzel von der Kalbsnuss

mit Kalbsjus, Pommes frites und buntem Salatteller

29,50

Aus der veganen Küche:

Paniertes veganes Schwabentorschnitzel aus der Freiburger Manufaktur Sin Carne*

mit Zwiebeljus, Kohlrabi, Karotten und Bratkartoffeln

26,00

*Mehr Informationen zu unseren veganen Komponenten aus der Freiburger Manufaktur Sin Carne erhalten Sie gerne von unseren Servicemitarbeitern.

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

Unsere Apéritifempfehlung

Holunderblüte & Ingwer alkoholfrei

5 cl Holunderblüten-Ingwersirup
15 cl Soda & Gurkenscheiben

0,20 | 6,00 €

Lillet Roseberry

5 cl Lillet Rosé, 10 cl Schweppes Wild Berry
mit Beeren

0,15 | 7,00 €

Wenn Sie unter Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten leiden, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal und/oder fragen Sie nach unserer Allergentabelle, in welcher die 14 Hauptallergene in unseren Speisen aufgeführt sind.

Alle Preise in € und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.