



## Mittagsmenüs

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

Crèmesuppe von der Petersilienwurzel



### Menu 1

Safranrisotto  
mit gebratenen und frittierten Kohlspitzen,  
Tomatenragout und bunten Blattsalaten

36,00

### Menu 3

Kalbsleberscheiben in Rosmarinbutter gebraten  
auf Portweinjus mit glasierten Apfelspalten,  
Röstzwiebeln, Brägele und Feldsalat

42,00

### Menu 2

Rehragout badische Art in Wacholdersauce  
mit frischen Pilzen, Preiselbeeren,  
hausgemachten Spätzle und Feldsalat

38,00

### Menu 4

In Thymianbutter gebratenes Lachs- und  
Kabeljaumédailon mit Rieslingsauce,  
glasiertes Gemüse und Nüdele

44,00



Mandel-Apfeltörtchen mit Zitronen-Limettensorbet und Schlagsahne

---

## Tagesempfehlungen

### Rosa gebratenes Entrecôte

mit Kräuterbutter, Grilltomate, Pommes Frites und buntem Salatteller

34,50

### Wiener Schnitzel von der Kalbsnuss

mit Pommes frites und buntem Salatteller

31,00

### Aus der veganen Küche:

Tranchen vom veganen „Schlossbergfilet“ aus der Freiburger Manufaktur Sin Carne\*

mit asiatischem Gemüse und Sesamreis

29,50

\*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

### Red Passion *alkoholfrei*

10 cl Sanbitter, Zitronensaft  
Maracujasaft & Orangenscheibe

0,20 | 7,50

### Wild Berry Gin

4 cl Gin, Schweppes Wild Berry  
Himbeeren und Limette

0,15 | 8,50

---

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

Alle Preise in € und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.