



Mittagsmenüs

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

Spargelcrèmesuppe



Menu 1

Eier-Omelette mit Mengener Stangenspargel
Sauce Hollandaise / neue Kartoffele
bunte Blattsalate

38,00

Menu 3

Tranche vom rosa gebratenen Entrecôte
Sauce Béarnaise / Mengener Stangenspargel
Rissolée kartoffeln

46,00

Menu 2

Kalbsragout in Rosmarinsauce geschmort
frische Pilze / hausgemachte Spätzle
bunter Salatteller

40,00

Menu 4

In Riesling pochiertes Lachsmedaillon
Safransahne / Blattspinat
Nüdele

40,00



Kleiner Dessert-Teller

Tagesempfehlungen

Rosa gebratenes Entrecôte

Kräuterbutter / Grilltomate / Pommes Frites / bunter Salatteller

34,50

Wiener Schnitzel von der Kalbsnuss

Pommes frites / bunter Salatteller

31,00

Aus der veganen Küche:

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

asiatisches Gemüse / Sesamreis

29,50

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

Unsere Apéritifempfehlung

Hugo alkoholfrei

4 cl HolunderBlütenWunder Rhabarber

15 cl Tonic / 5 cl Soda

Minze & Limettenscheibe

0,20 cl 7,50

Wild Berry Gin

4 cl Gin | Schweppes Wild Berry

Himbeeren & Limette

0,15 l 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.