

Unser Tagesteller. 05.10-11.10 Täglich von 12:00-13:45.

Badische Küche, modern
interpretiert und mit Liebe gekocht.
Wir verzichten komplett auf
Samenöle, raffiniertes Salz und
Geschmacksverstärker. Stattdessen
kochen wir mit Rinderfett, Himalayasalz
und Olivenöl von De Cecco.

17,90€ Montag-Samstag
25,00€ Sonntag
S het solange ´s het.

Montag

Gemischter Salat mit gerösteten Kernen & Kräutern
Mozzarella überbackenes Schnitzel & Nudeln mit Tomatensauce.
oder

Gemischter Salat mit gerösteten Kernen & Kräutern
Ravioli, gefüllt mit Basilikum, mit Tomatensauce

Dienstag

Gemischter Salat mit gerösteten Kernen & Kräutern
Kasseler mit Sauerkraut & Kartoffelpüree
oder

Gemischter Salat mit gerösteten Kernen & Kräutern
Ravioli mit Ziegenkäse gefüllt & Kräutersauce

Mittwoch

Gemischter Salat mit gerösteten Kernen & Kräutern
Paprikarahmschnitzel mit Spätzle
oder

Gemischter Salat mit gerösteten Kernen & Kräutern
Schupfnudeln, mediterrane Art mit Fetakäse

Donnerstag

Gemischter Salat mit gerösteten Kernen & Kräutern
Schweinegeschnetzeltes, Waliser Art mit Nudeln
oder

Gemischter Salat mit gerösteten Kernen & Kräutern
Kräutercouscous mit Ratatouille & Fetakäse

Freitag

Gemischter Salat mit gerösteten Kernen & Kräutern
Fisch des Tages auf Kürbisrisotto
oder

Gemischter Salat mit gerösteten Kernen & Kräutern
Bauernomelette mit Marktgemüse & Tomatensauce

Samstag

Gemischter Salat mit gerösteten Kernen & Kräutern
Chili con Carne mit Basmatireis
oder

Gemischter Salat mit gerösteten Kernen & Kräutern
Vegetarisches Chilli con Carne mit Basmatireis

Sonntag

Gemischter Salat mit gerösteten Kernen & Kräutern
Ochsenbrust, Bratkartoffeln & Meerrettichsauce
oder

Gemischter Salat mit gerösteten Kernen & Kräutern
Auberginen Cordon Bleu mit Nudeln & Tomatensauce