

Täglich von 12:00 – 13:45
18.05 –25.05

’s het sonlang’s het

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.

MITTAGSTISCH

MONTAG

Frühlingssalat mit gerösteten Kerne und Kräutern
Jägerschnitzel, Champignonrahmsauce, Spätzle
oder vegetarisch 17,90

Frühlingssalat mit gerösteten Kerne und Kräutern
Tortellini, Tomatensauce, Parmesan 17,90

DIENSTAG

Frühlingssalat mit gerösteten Kerne und Kräutern
Paniertes Schnitzel vom Schweinehals, Wedges
oder vegetarisch 17,90

Frühlingssalat mit gerösteten Kerne und Kräutern
Ravioli mit Ziegenkäse gefüllt, Kräuterrahmsauce 17,90

MITTWOCH

Frühlingssalat mit gerösteten Kerne und Kräutern
Papikarahmschnitzel, hausgemachte Spätzle
oder vegetarisch 17,90

Frühlingssalat mit gerösteten Kerne und Kräutern
Käsespätzle, Rahm, Röstzwiebeln 17,90

DONNERSTAG

Frühlingssalat mit gerösteten Kerne und Kräutern
Rindsgeschnetzeltes, Pfeffersauce, Spätzle
oder vegetarisch 17,90

Frühlingssalat mit gerösteten Kerne und Kräutern
Vegetarisches Gemüseragout, Spätzle 17,90

FREITAG

Frühlingssalat mit gerösteten Kerne und Kräutern
Garnelen in Hummersauce, cognac, Basmatireis
oder vegetarisch 17,90

Frühlingssalat mit gerösteten Kerne und Kräutern
Bärlauchspätzle, Gemüse, überbacken mit Raclettekäse 17,90

SAMSTAG

Frühlingssalat mit gerösteten Kerne und Kräutern
Spaghetti à la Bolognese, Fleischsauce, Parmesankäse
oder vegetarisch 17,90

Frühlingssalat mit gerösteten Kerne und Kräutern
Vegetarisches Cordon bleu, mit mediterranen Spätzle 17,90

SONNTAG IST FAMILIENTAG

Frühlingssalat mit gerösteten Kerne und Kräutern
Kutteln geröstet in Tomatensauce
oder vegetarisch 25,00

Frühlingssalat mit gerösteten Kerne und Kräutern
Zucchinipiccata mit Tomatensauce und Käsespaghetti 25,00