

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

PFINGSTMONTAG - FEIERTAG

Frühlingssalat mit gerösteten Kerne und Kräutern 22,50
Entenkeule mit Kartoffelpüree, Marktgemüse
oder vegetarisch

Frühlingssalat mit gerösteten Kerne und Kräutern 22,50
Zucchini Piccata, Nudeln, Tomatensauce

DIENSTAG

Frühlingssalat mit gerösteten Kerne und Kräutern 17,90
Fleischkäse mit Spiegelei und Bratkartoffeln
oder vegetarisch

Frühlingssalat mit gerösteten Kerne und Kräutern 17,90
Risotto von frischem Bärlauch, gebackene Auberginen

MITTWOCH

Frühlingssalat mit gerösteten Kerne und Kräutern 17,90
Maispoularde mit Asiagemüse und Basmatireis
oder vegetarisch

Frühlingssalat mit gerösteten Kerne und Kräutern 17,90
Gefüllter Kräuter - Champignonpfannkuchen

DONNERSTAG

Frühlingssalat mit gerösteten Kerne und Kräutern 17,90
Pfefferbraten vom Schweinenacken, Gemüse, Kartoffelstock
oder vegetarisch

Frühlingssalat mit gerösteten Kerne und Kräutern 17,90
Bauernomelette mit Marktgemüse und Pilzen

FREITAG

Frühlingssalat mit gerösteten Kerne und Kräutern 17,90
Victoriabarsch, Weißburgundersauce, Gemüseis
oder vegetarisch

Frühlingssalat mit gerösteten Kerne und Kräutern 17,90
Flammkuchen mit Spinat, Fetakäse und Tomaten

SAMSTAG

Frühlingssalat mit gerösteten Kerne und Kräutern 17,90
Kassler Rollbraten aus dem Nacken,
oder vegetarisch

Frühlingssalat mit gerösteten Kerne und Kräutern 17,90
Petersilien Couscous, mit paniertem Fetakäse

SONNTAG IST FAMILIENTAG

Frühlingssalat mit gerösteten Kerne und Kräutern 25,00
Rindsgeschnetztes „Stroganoff“ mit Butternudeln
oder vegetarisch

Frühlingssalat mit gerösteten Kerne und Kräutern 25,00
Spaghetti mit Zucchini ragout, Oliven und geschmolzenen Tomaten