

Täglich von 12:00 – 13:45
01.06 – 07.06

’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 17,90
Hausgemachtes Fleischküchli, Pfeffersauce, Pommes frites
oder vegetarisch

Frühlingssalat mit gerösteten Kerne und Kräutern 17,90
Penne al Arabiata, scharf, Tomatensauce, Parmesan

DIENSTAG

Frühlingssalat mit gerösteten Kerne und Kräutern 17,90
Schweinefilet à la crème, hausgemachte Spätzle
oder vegetarisch

Frühlingssalat mit gerösteten Kerne und Kräutern 17,90
Mediterranes Couscous

MITTWOCH

Frühlingssalat mit gerösteten Kerne und Kräutern 17,90
Kalbsrahmgoulasch, Steinchampignons, Butternüdeli
oder vegetarisch

Frühlingssalat mit gerösteten Kerne und Kräutern 17,90
Spaghetti mit Kräuter - Käsesahnesauce

DONNERSTAG - FEIERTAG

Frühlingssalat mit gerösteten Kerne und Kräutern 25,00
Schweinesteak mexikanische Art, Pommes frites
oder vegetarisch

Frühlingssalat mit gerösteten Kerne und Kräutern 25,00
Oma’s Nudelauf mit Käse überbacken

FREITAG

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

Frühlingssalat mit gerösteten Kerne und Kräutern 17,90
Rösti, Steinchampignons, Sahnesauce

SAMSTAG

Frühlingssalat mit gerösteten Kerne und Kräutern 17,90
Marinierter und gegrillter Schweinebauch, Pommes, Senfgurken
oder vegetarisch

Frühlingssalat mit gerösteten Kerne und Kräutern 17,90
Kartoffel – Gemüseauflauf mit Kräutern und Käse

SONNTAG IST FAMILIENTAG

Frühlingssalat mit gerösteten Kerne und Kräutern 25,00
Lammgoulasch, Bohnen und Rosmarinkartoffeln
oder vegetarisch

Frühlingssalat mit gerösteten Kerne und Kräutern 25,00
Spaghetti aglio y olio, Parmesankäse