

Täglich von 12:00 – 13:45
06.07 bis 12.7.

’s het sonlang’s het

Badische Küche, modern interpretiert, 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
Paniertes Schweineschnitzel, Kartoffel - Specksalat
oder vegetarisch

Frühlingssalat mit gerösteten Kerne und Kräutern 17,90
Ravioli mit Tomatenfruchtsauce, Parmesan

DIENSTAG

Frühlingssalat mit gerösteten Kerne und Kräutern 17,90
Putengeschnetzeltes, Bananen – Currysauce, Basmatireis
oder vegetarisch

Frühlingssalat mit gerösteten Kerne und Kräutern 17,90
Tomatenrisotto, paniierter Fetakäse, Parmesan

MITTWOCH

Frühlingssalat mit gerösteten Kerne und Kräutern 17,90
Kalbsrahmgoulash mit hausgemachten Spätzle
oder vegetarisch

Frühlingssalat mit gerösteten Kerne und Kräutern 17,90
Blattspinat mit Spiegeleier und Salzkartoffeln

DONNERSTAG

Frühlingssalat mit gerösteten Kerne und Kräutern 17,90
Kassler Rollbraten, Kartoffelpüree, Sauerkraut
oder vegetarisch

Frühlingssalat mit gerösteten Kerne und Kräutern 17,90
Pfannkuchen mit Champignonragout gefüllt

FREITAG

Frühlingssalat mit gerösteten Kerne und Kräutern 17,90
Fisch des Tages, Zitrusfrüchte und Reis
oder vegetarisch

Frühlingssalat mit gerösteten Kerne und Kräutern 17,90
Tortellini mit Käsesauce und sautierten Cherrytomaten

SAMSTAG

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

Frühlingssalat mit gerösteten Kerne und Kräutern 17,90
Zitronenspaghetti, Basilikum, bunte Kirschtomaten

SONNTAG IST FAMILIENTAG

Frühlingssalat mit gerösteten Kerne und Kräutern 25,00
Rinderbäckle geschmort, Madeirasauce, Polenta, Gemüse
oder vegetarisch

Frühlingssalat mit gerösteten Kerne und Kräutern 25,00
Hausgemachte Semmelknödel mit Pfifferlingen à la crème