

Unser Tagesteller.

17.08-23.08

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.

Montag

Gemischter Salat oder kalte Gurkensuppe
Chili con Carne mit Basmatireis

oder

Gemischter Salat oder kalte Gurkensuppe
Schupfnudeln mit Basilikumpesto, Cherrytomaten und Feta Käse

Dienstag

Gemischter Salat oder kalte Gurkensuppe
Grobe Bratwurst mit Zwiebelsauce und Pommes frites

oder

Gemischter Salat oder kalte Gurkensuppe
Ricotta-Spinat-Teigtaschen Tomatencremesauce, Parmesan

Mittwoch

Gemischter Salat oder kalte Gurkensuppe
Rindergoulasch mit Spirellinudeln

oder

Gemischter Salat oder kalte Gurkensuppe
Serviettenknödel Waldpilzragout und frische Kräuter

Donnerstag

Gemischter Salat oder kalte Gurkensuppe
Kräuterlimonen-Schnitzel mit paniert Wedges

oder

Gemischter Salat oder kalte Gurkensuppe
Vegetarisches Cordon Bleu mit Nudeln und Tomatensauce

Freitag

Gemischter Salat oder kalte Gurkensuppe
Gebackener Fisch mit Dampfkartoffeln und Remoulade

oder

Gemischter Salat oder kalte Gurkensuppe
Asiatischer Gemüseintopf mit Basmatireis

Samstag

Gemischter Salat oder kalte Gurkensuppe
Hausgemachte Burger und mediterrane Kartoffelecken

oder

Gemischter Salat oder kalte Gurkensuppe
Käsespätzle mit Röstzwiebeln

Sonntag

Gemischter Salat oder kalte Gurkensuppe
Schweinefilet Café de Paris mit Kartoffelgratin

oder

Frühlingsalat mit gerösteten Kernen und Kräutern
Blumenkohlwings mit Butterkartoffeln und Quarkdip

17,90€ Montag-Samstag

25,00€ Sonntag

S het solange ´s het.