Ott´s Mittagsteller

16.11 bis 22.11.2026
Täglich von 12.00 bis 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 nativem Olivenöl von De Cecco

Wildtipp der Woche

Wildhasenrücken
rosa gebraten
Sauerkirschsauce,
Apfelrotkraut, Spätzle
Maronen, Preiselbeerbirne
37,90

17.90 € Montag – Samstag
25,00 € Sonntags
´s het solang´s het !
Bitte reservieren Sie rechtzeitig
Unter 0049 7621 980 60

Montag

Hausgekochtes Süppchen vom Tage
Schweinssteak, Pfeffersauce, Gemüse, Kartoffeln
oder
Hausgekochtes Süppchen vom Tage
Penne mit Spinatrahmsauce und Fetakäse

Dienstag

Hausgekochtes Süppchen vom Tage
Putengeschnetzeltes Waliser Art, Nudeln
oder
Hausgekochtes Süppchen vom Tage
Rote Beete – Ziegenkäse Ravioli, Kräutersauce

Mittwoch

Hausgekochtes Süppchen vom Tage
Gefüllte Wirsingroulade mit Kartoffelpürée
oder
Hausgekochtes Süppchen vom Tage
Kartoffel – Linsecurryeintopf, Basmatireis

Donnerstag

Hausgekochtes Süppchen vom Tage
Puten Cordon bleu, Pommes frites
oder
Hausgekochtes Süppchen vom Tage
Butterkartoffeln, Spiegelei, Spinat

Freitag

Hausgekochtes Süppchen vom Tage
Fisch des Tages, Mandelbutter, Kartoffeln
oder
Hausgekochtes Süppchen vom Tage
Rösti mit Champignonrahmsauce

Samstag

Hausgekochtes Süppchen vom Tage
Schweinefilet Café de Paris, Kartoffelgratin
oder
Hausgekochtes Süppchen vom Tage
Bauernomelette, Gemüse, Tomatensauce

Sonntag

Hausgekochtes Süppchen vom Tage
Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti
oder
Hausgekochtes Süppchen vom Tage
Trüffelravioli, Birnenspalten, Preiselbeeren