

ABENDSPEZIALITÄTEN

SUPPE

TAGESSUPPE

10.50

HAUPTGANG

LAMMHUFT (CH)

GRÜNES FRÜHLINGSGEMÜSE,

TRÜFFEL-KARTOFFELSTOCK UND JUS

43.-

WEISSE BADISCHE SPARGELN

MIT SAUCE HOLLANDAISE UND JUNGEN KARTOFFELN

DAZU BAUERNSCHINKEN

26.-/36.-

+6.-

DESSERT

MATCHA-LAVA CAKE

MIT ERDBEERSORBET

14.50

WEINEMPFEHLUNG

WEISS

SAAR RIESLING

8.-/55.-

WEINGUT VAN VOLXEM, MOSEL (DE), 2024, 11.5% VOL.

EIN UNBESCHWERTER RIESLING, VOLLER ENERGIE UND GROSSEM SPASSFAKTOR

UNSERE PERSÖNLICHE EMPFEHLUNG ZU SPARGELN

ROT

GALAPIA

8.50-/58.-

Domaine Albert de Conti, Bergerac AOP, 2024, 14.5% Vol. Bio

Die Region Bergerac emanzipiert sich immer mehr aus dem Schatten des Nachbarn Bordelais.

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon