



SPARGEL

ASPARAGUS / ASPERGES

FRISCH GESTOCHENER
BADISCHER STANGENSPARGEL,
SERVIERT MIT: KARTÖFFELCHEN
& SAUCE HOLLANDAISE

FRESHLY HARVESTED BADEN ASPARAGUS,
SERVED WITH NEW POTATOES
AND HOLLANDAISE SAUCE

ASPERGES DE BADE FRAÎCHEMENT RÉCOLTÉES
SERVIES AVEC DES POMMES DE TERRE
ET UNE SAUCE HOLLANDAISE

CA. 180G....32,9 / CA. 300G....36,9

DAZU:

HINTERSCHINKEN..... CA. 100G.....8,90

WITH CURED HAM / AU JAMBON

WIENER SCHNITZEL.....CA.
80G.....21,90

WITH VIENNESE SCHNITZEL
AU ESCALOP DE VEAU

LACHSFILET.....CA. 180G.....22,90

WITH SALMON FILLET / AU FILET DE SAUMON



SCHWARZWÄLDER KIRSCHSCHNITTE

MIT BISKUIT & SAHNE & KIRSCHEN

BLACK FOREST CHERRY CAKE

GÂTEAU AUX CERISES DE LA FORÊT - NOIRE

UNSER GANZER STOLZ.....5,9



AÇAÍ SORBET BIO

& CHIA & GRANOLA & FRÜCHTEN

ACAÍ BERRIES & CHIA SEEDS & GRANOLA
SORBETS AUX BAIES D'ACAÍ

10,9

4. - 7. 5. 2026 BIS 15⁰⁰

MITTAGESSEN - KOMPLETT

INCLUSIVE:

TAFELWASSER & ESPRESSO

LUNCH INCLUDING WATER & ESPRESSO
DÉJEUNER COMPREND EAU & ESPRESSO

SPARGELCREME - SÜPPCHEN

MIT CROÛTONS & SAHNE

ASPARAGUS SOUP / VELOUTÉ D'ASPERGES

9,9

2 KÖNIGSBERGER KLOPSE

MIT KALBSHACK REIS & KAPERNSAUCE

VEAL MEATBALL WITHN CAPER SAUCE

BOULETTES DE VEAU, SAUCE AUX CÂPRES

18,9

SAURE NIERLE

SAUER ANGEMACHT & BALSAMICOJUS
& BRATKARTOFFELN (SPECK & ZWIEBELN)

PORK KIDNEYS / ROGNONS DE PORC

VOM SCHWEIN....17,9

NACKEN - STEAK „BISTRO STYLE“

MARINIERTES SCHWEINENACKENSTEAK
MIT POMMES - FRITES

GRILLED PORK, MARINATED

GRILLADE DE PORC, MARINÉE

CA. 180G VOM GRILL.....18,9

LACHS - TATAR „KÜSTENGLÜCK“

MIT AVOCADO & CREME FRÂICHE
& RÖSTI (KARTOFFEL - REIBEKÜCHLE)

SALMON TARTARE WITH AVOCADO

TARTARE DE SAUMON À L'AVOCAT

21,9