

16.-25.10.2026 BIS 23°°

----- **LES PLATS DU JOUR:** -----

TODAY'S SPECIALS / DIE TAGESGERICHTE

KÜRBISSÜPPCHEN

MIT KÜRBISKERNE & SAHNE

CREAMY PUMPKIN SOUP

VELOUTÉ DE POTIRON

VEGGIE.....12,9

HERBST GEMÜSE Eintopf

MIT KAROTTEN & BOHNEN & KARTOFFELN

AUTUMN VEGETABLE STEW

POTÉE AUX LÉGUMES D'AUTOMNE

VEGGIE.....14,9

MIT FLEISCH.....18,9



FELDSALAT „BADISCH“

MIT SPECKWÜRFEL & KRACHERLE

& KARTOFFEL-VINAIGRETTE

LAMBS LETTUCE / SALADE DE MÂCHE

FRISCH VOM ACKER, KLEIN.....14,9

STANDARD 18,9

**FLAMMKUCHEN
„STRACCHINO VERDE“**

MIT GORGONZOLA & BIRNEN
& WALNÜSSE & CRÈME FRAÎCHE

FRENCH PIZZA WITH GORGONZOLA

TARTE FLAMBÉE AU GORGONZOLA

30 CM, OVAL.....20,9

40 CM, OVAL 24,9



HOLLÄNDISCHE MIESMUSCHELN

MIT RAHM & LAUCH & ZWIEBELN
& KNOBLAUCH & BAGUETTE

MUSSELS IN WHITE WINE

MOULES AU VIN BLANC

KLEIN, CA 300G 21,9

STANDARD, CA 500G 26,9



----- **MERLOT** -----

EIN UNKOMPLIZIERTER ROTWEIN,
DER VIEL TRINKVERGNÜGEN BEREITET.

WG SALWEY / KAISERSTUHL / BADEN

0,1L GLAS 8,9

0,75L FLASCHE 59,-

----- **RARETÉ** : -----

HERE, THE BOSS IS HUNTING
HIERJAGT DER PÂTRON



----- **SAUERBRATEN
VOM HIRSCH** -----

AUS EIGENER MANUFAKTUR,
VON UNSEREM KÜCHENCHEF CAN KORKMAZ
MIT SPÄTZLE VOM BRETT (HANDGESCHABT)
& ROTKRAUT (AUS FRISCH ZUBEREITETEM ROTKOHLE)
IN SPÄTBURGUNDERSÖSSLE

BRAISED DEER ROAST / RÔTI DE CERF BRAISE

KLEIN.....32,9

STANDARD.....36,9



----- **ESCAPADE SUCRÉE:** -----

A SWEET TRIP / EIN SÜSSER AUSFLUG

APFEL - STREUSEL - KUCHEN

MIT VANILLECREME

APPLE CAKE / GÂTEAU AU POMMES

5,9