BADISCH. ELSÄSISCH.
HEIMATKÜCHE.
MIT LIEBE ZUM HANDWERK.

„VOM EINFACHEN
NUR DAS BESTE“

20.-22.11.2026 bis 23°°

····· LES PLATS DU JOUR: ·····

Today´s specials / Die Tagesgerichte

**MARONEN-
BIRNEN-SÜPPCHEN**

mit Mandelblättchen & Sahne

Creamy chestnut soup with pears

Velouté de châtaignes à la poire

veggie.....12,9

**HÜHNER
NUDEL EINTOPF**

mit Huhn & Nudeln & Gemüse

Chicken stew / Potée au poulet

klein.....14,9 / standard.....18,9

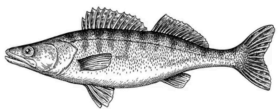


**BRATWURST
„Kronenhallen Style“**

mit Kartoffelpüree (aus eigener Herstellung)
& Rotkraut (aus frisch zubereitetem Rotkohl)
& Röstzwiebeln & Burgundersauce

Sausage / Saucisse à griller

mehr geht nicht.....24,9



**ZANDER-BÄLLCHEN
„Königsberger Art“**

mit Basmatireis & Wurzelgemüse
& Rieslingsauce & Kapern

Pikeperch dumplings

Boulettes de sandre

26,9



ST. ANDREAS SPÄTBURGUNDER

„GG Spitalberg trocken”

WG Schloss Ortenberg / Baden

„Der König der Rotweine,
die grosse Gewächs Lage **Spitalberg.**
Passt hervorragend zu Wildgerichten“

flasche.....0,75 l

128,-



····· „WILDE KÜCHE” ·····

Game kitchen / cuisine de gibier

**HIRSCH-GULASCH
„Diana“**

sehr zart, nur aus der
Keule geschnitten, mit Spätzle
& Rotkraut (aus frischem Rotkohl)
in Burgundersauce

Deer Goulash / Goulasch de cerf

klein.....29,9 / standard.....34,9

**Von traditionellen Gerichten
bis zu erlesenenn Wildspezialitäten
aus eigener Jagd entsteht alles mit
Sorgfalt und überwiegend
in eigener Herstellung.**

**Unkomplizierter Genuss, anspruchsvoll
interpretiert und mit Liebe zum Detail,
herzlich, aufmerksam & zügig serviert.**

Lächeln à la carte.