



Speisen von 11:30 – 15:00

01.06.2026 - 06.06.2026

Veganes Wochenmenü von Montag bis Samstag

Salat vom badischen Spargel mit Erdbeeren, Basilikum-Limettendressing & Baguette 14,90
(A1,J)

Montag

Vorspeisenbuffet

Veggie Hausgemachte Kartoffelroulade gefüllt mit Steinchampignons, dazu Wildkräutersalat & Dill-Quark 14,90
(A1,C,G,J)

Meat Portion badischer Spargel mit einem Putenschnitzel im Pankomantel, mit Kerbel-Schnittlauch-Kratzete & hausgemachter Sauce Hollandaise 15,90
(A1,C,G)

Menü 3 Fish `n` Chips, Seelachs im Pankomantel mit Pommes Frites & Kräutersauerrahm 18,90
(D,G)

Dienstag

Vorspeisenbuffet

Veggie Cremiges Spargelrisotto mit grünem Spargel, badischen Erdbeeren & schwarzem Pfeffer 14,90
(G)

Meat Schweinefilet-Geschnetztes ´Zürcher Art´ mit Steinchampignons, dazu Kartoffel-Rösti 15,90
(A1,G,I)

Menü 3 Fish `n` Chips, Seelachs im Pankomantel mit Pommes Frites & Kräutersauerrahm 18,90
(D,G)

Mittwoch

Vorspeisenbuffet

Veggie Hausgemachte Kräuterspätzle mit Heublütenkäse, Zwiebelschmelze & Balsamicoglaze 14,90
(A1,C,G)

Meat Marinierte Hähnchenkeule mit weißem Bohnenmus, Koriander-Sauerrahm, Granatapfel & dazu hausgemachtes orientalisches Brot 15,90
(A1,G,K)

Menü 3 Fish `n` Chips, Seelachs im Pankomantel mit Pommes Frites & Kräutersauerrahm 18,90
(D,G)

Donnerstag

Feiertagsbrunch

Freitag

Vorspeisenbuffet

Veggie Hausgemachte Kräuter-Gnocchi mit allerhand Gemüse, Wildkräuterpesto & Grana Padano 14,90
(A1,C,G)

Fish Cremige Pasta mit Spargel, Räucherlachs, Babyspinat, jungem Lauch & Grana Padano 15,90
(A1,D,G)

Menü 3 Fish `n` Chips, Seelachs im Pankomantel mit Pommes Frites & Kräutersauerrahm 18,90
(D,G)

Samstag

Vorspeisenbuffet ab 13:15 Uhr

Veggie Gelbes Zitronengrascurry mit buntem Gemüse, Basmatireis & Cashewkernen 14,90
(K)

Meat Ein Schnitzel vom Schwein „Wiener Art“ mit Spätzle & Pilzrahmsauce 15,90
(A1,C,G,I)

Menü 3 Fish `n` Chips, Seelachs im Pankomantel mit Pommes Frites & Kräutersauerrahm 18,90
(D,G)

Gerne servieren wir Ihnen ein kleines Tagesdessert für 2,90€