



**Speisen** von 11:30 – 15:00

**25.05.2026 - 30.05.2026**

**Veganes Wochenmenü von Montag bis Samstag**

Salat vom badischen Spargel mit Erdbeeren, Basilikum-Limettendressing & Baguette 14,90

**Montag**

**Feiertagsbrunch**

**Dienstag**

**Vorspeisenbuffet**

Veggie	Rote Beete Risotto mit gebratenem Ziegenkäse, Apfel-Chutney & Walnüssen	14,90
Meat	Mariniertes Lammhüftsteak mit Portwein-Jus, grünen Bohnen & Erdäpfelgratin	15,90
Menü 3	Fish `n` Chips, Seelachs im Pankomantel mit Pommes Frites & Kräutersauerrahm	18,90

**Mittwoch**

**Vorspeisenbuffet**

Veggie	Hausgemachte Gorgonzola-Gnocchi mit Birnen, Babyspinat & Walnüssen	14,90
Meat	Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit Bergkäse & Schwarzwälder Schinken, dazu Spargel-Erdbeersalat, Traubenkerndressing & Preiselbeeren	15,90
Menü 3	Fish `n` Chips, Seelachs im Pankomantel mit Pommes Frites & Kräutersauerrahm	18,90

**Donnerstag**

**Vorspeisenbuffet**

Veggie	Portion Badischer Spargel mit Kräuter-Kratzete & hausgemachter Sauce Hollandaise	14,90
Meat	Caesar Salad mit gebratener Putenbrust, Romanasalat, Parmesan-Dressing & Kräuter-Croutons	15,90
Menü 3	Fish `n` Chips, Seelachs im Pankomantel mit Pommes Frites & Kräutersauerrahm	18,90

**Freitag**

**Vorspeisenbuffet**

Veggie	Aubergine im Bierteig mit Tzatziki & Rosmarin-Kartoffeln	14,90
Fish	Gebratenes Doradenfilet mit Schwarzwälder Speck, Trauben, dazu Kartoffel-Pastinakenpüree & Crémant-Kraut	15,90
Menü 3	Fish `n` Chips, Seelachs im Pankomantel mit Pommes Frites & Kräutersauerrahm	18,90

**Samstag**

**Vorspeisenbuffet ab 13:15 Uhr**

Veggie	Gelbes Zitronengrascurry mit buntem Gemüse, Basmatireis & Cashewkernen	14,90
Meat	Ein Schnitzel vom Schwein „Wiener Art“ mit Spätzle & Pilzrahmsauce	15,90
Menü 3	Fish `n` Chips, Seelachs im Pankomantel mit Pommes Frites & Kräutersauerrahm	18,90

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