

20. Juni 2026

APERITIF

Fragen Sie nach unserer Empfehlung

WEINBEGLEITUNG

Drei Gläser à 0,1 l begleitend zum Menü

Wein – 28 p.P.

Alkoholfrei – 24 p.P.

WASSER

Schwarzwald Quellwasser

still / laut – à discrétion – 4 p.P.

*Bei Fragen zu Allergenen und
Unverträglichkeiten sprechen Sie uns
gerne an.*

ABENDMENÜ

TAFELSPITZSÜLZE

Rote Beete | Kartoffel | Schnittlauch

APFEL-SELLERIESUPPE

Wildschinken

COQ AU VIN

Burgundersauce | Blumenkohl

Kartoffelplätzchen

oder

DORADENFILET

Tomatenjus | Safranfenchel | Olivenrisotto

oder

TOMATEN -AUBERGINEN-CURRY

Duftreis | körniger Frischkäse

FRISCHKÄSETARTE

Himbeermousse | Pistazieneis

oder

KÄSEAUSSWAHL

Feigensenf | Trauben | Walnüsse