

LUISES MENÜ AM FREITAG

APERÖ

SONNENBLUME
WILD & GARTENKRÄUTER

MENÜ

ROTKOHL / FELDSALAT/ MARONE 17

KLEINER Eintopf von Artischocke & Mais 18
+ Schwarzwälder Schinken 6

Kartoffel-Risotto / Rettich / Gebackener Kohlrabi 28
+ Wels vom Holzfeuer 13

Zitrone / Verbene / Baiser 17

PETIT FOURS

Windbeutel / Karamellisierter Apfel
Vanillepraline

LUISES MENÜ 80
MIT SCHINKEN + 6
MIT WELS + 13

SCHÖNES AUS DER JAHRESZEIT

SCHWARZWURZEL / EINGELEGTER SPARGEL / BROKKOLI
+ FISCH DES TAGES ZUM TAGESPREIS

ALS ZWISCHENGANG 12

ALS HAUPTGANG 25

WIRSING AUS DER GLUT / KIRSCHEN / PERLGRAUPEN
+ REHBOCK AUS HEIMISCHER JAGD

ALS ZWISCHENGANG 14

ALS HAUPTGANG 28

MIT REHBOCK +13

SELLERIE AUF DREI ARTEN / SONNENBLUMENKERN CREME
GERÖSTETE KERNE / APFELRELISH / WILDKRÄUTER

ALS ZWISCHENGANG 14

ALS HAUPTGANG 27

SCHOKOLADE / BROMBEERE 17

KLEINIGKEITEN

LUISES GRILLGEMÜSESALAT / WILDKRÄUTER 8

KÜRBIS CEVICHE / INGWER VOM KAISERSTUHL 6

« FRIKANDEL SPEZIAL » VOM HORBENER RIND 13

RILLETES & RAUCHSUD VON DER REGENBOGENFORELLE 12

GEGRILLTE CHAMPIGNONS AUS BREISACH / UMAMI CRUMBLE 7