

LUISES MENÜ AM SAMSTAG

APERÖ

ZWIEBEL / SCHNITTLAUCH
MEERRETTICH / BETE

MENÜ

QUINOA / WILDER BROKKOLI / RADIESCHEN 17
+ NORDSEE KAISERGRANAT

RUCOLA / RETTICH / ZIEGENFRISCHKÄSE 18

« SCHMORBRATEN VOM PORTOBELLO PILZ » 28
RISOTTO / KAROTTEN
+ KALB AUS HORBEN

KARDAMOM / TOPINAMBUR / ERDBEERE 17

PETIT FOURS

SCHAUMKUSS
MINI KÄSEKUCHEN

LUISES MENÜ 80

MIT KAISERGRANAT + 10

MIT KALB + 18

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
+ REH AUS HEIMISCHER JAGD

ALS ZWISCHENGANG 14

ALS HAUPTGANG 28

MIT REH +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

SPARGEL CEVICHE / INGWER VOM KAISERSTUHL 6

« FRIKANDEL SPEZIAL » VOM HORBENER RIND 13

RILLETTES & RAUCHSUD VON DER REGENBOGENFORELLE 12

GEGRILLTE CHAMPIGNONS AUS BREISACH / UMAMI CRUMBLE 7