



**RESTAURANT  
DREI KÖNIG**

**LÖRRACH**

---

# DER ABEND

---



---

**Unsere Fisch- und Tagesspezialitäten  
finden Sie auf unserer Schiefertafel**

---



## **DREI KÖNIG MENÜ** **Tischweise serviert**

3 Gänge: 52,00 €

4 Gänge: 59,00 €

5 Gänge: 69,00 €

## **VORSPEISEN**



**Grünzeug und Eingelegtes**  
aus der Gärtnerei Hoch-Reinhard

10,50 €

**Salade Niçoise**  
mit Thunfischfilet

25,00 €

**Suppe der Saison**

8,50 €

Bei Fragen zur Verträglichkeit der Speisen und Getränke für Allergiker  
wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

---

# DER ABEND

---

## HAUPTGÄNGE



### **Paniertes Kalbsschnitzel**

Kartoffel-Gurken-Salat

26,00 €

### **Kalbskotelett**

mit frischen Pfifferlingen  
und Blumenkohl

35,00 | 69,00 €

## KÄSE | DESSERT



### **Rohmilchkäse**

Marc Schell | Au Bouton d'Or Mulhouse

klein: 7,00 € | groß: 14,00 €

### **Auswahl von hausgemachten Sorbets und Cremeeis**

je Kugel 3,00 €

### **Schmand-Tarte, Himbeer-Sorbet, Pistazien**

10,50 €

## HEISS

<b>Espresso</b> <sup>1</sup>	2,80
<b>Espresso Macchiato</b> <sup>1,4</sup>	3,20
<b>Espresso Coretto</b> <sup>1</sup>	6,50
<b>Espresso Doppio</b> <sup>1</sup>	5,60
<b>Milchkaffee</b> <sup>1,4</sup>	4,00
<b>Cappucino</b> <sup>1,4</sup>	4,00
<b>Kaffee</b> <sup>1</sup>	3,20

### TEE AUS BENNY'S LADEN

<b>Assam</b>	5,50
<b>Darjeeling</b>	5,50
<b>Weißer Jasmin</b>	5,50
<b>Pfefferminztee</b> <sup>1</sup>	5,50
<b>Japanischer Grüntee</b> <sup>1</sup>	5,50

## KALT

<b>Tafelwasser</b>   mit Kohlensäure   aus der Karaffe	0,2 l	2,00	
	0,5 l	3,20	
<b>Lieler Schlossbrunnen</b>	Vital	0,5 l	4,50
		0,75 l	6,50
	Still	0,5 l	4,50
		0,75 l	6,50
<b>Sanbitter</b> <sup>2</sup>		0,2 l	4,70
<b>Sprite</b>		0,2 l	3,50
<b>Tonic Water</b>   Thomas Henry		0,2 l	4,50

## SÄFTE

<b>Bio-Orangensaft</b>   frisch gepresst	0,2 l	6,50
OBSTHOF REISINGER   WACHAU		
<b>Marillensaft</b>	0,1 l	4,50
<b>Williamsbirne</b>	0,1 l	3,80
<b>Johannisbeere</b>	0,1 l	3,80
<b>Apfelsaft Cox Orange</b>	0,1 l	3,80
<b>Johannisbeer-   Apfelsaft-Schorle</b>	0,2 l	2,90
	0,4 l	5,90

## BIER

<b>Fürstenberg Pils</b>	0,1 l	2,20
	0,3 l	3,70
<b>Fürstenberg Hefeweizen</b>	0,3 l	3,70
<b>Fürstenberg alkoholfrei</b>	0,33 l	3,70
<b>Paulaner alkoholfrei</b>	0,33 l	4,50

## APERITIF

<b>Drei König Aperitif</b> <sup>5</sup>	0,1 l	8,80	
<b>Aperol Spritz</b> <sup>2</sup>	4 cl	8,00	
<b>Campari Soda</b> <sup>2</sup>	4 cl	6,50	
<b>Campari Orange</b> <sup>2</sup>	4 cl	8,00	
<b>Cynar</b> <sup>3</sup>	4 cl	6,50	
<b>Belsazar «Schwarzwald Martini»</b>	<b>Dry</b>	4 cl	7,50
	<b>White</b>	4 cl	7,50
	<b>Rosé</b>	4 cl	7,50
	<b>Red</b>	4 cl	7,50
<b>Averna</b>	4 cl	6,50	
<b>Pernod</b>	4 cl	6,50	
<b>Gin Tonic</b>   Monkey 47   Tonic: Thomas Henry	4 cl	10,50	

## SEKTE | SPUMANTE<sup>5</sup>

<b>Pinot &amp; Chardonnay</b>   Extra Brut   Weingut Hermann Dörflinger	0,1 l	8,80
	0,75 l	58,00
FRANCIACORTA		
<b>Cuvée Prestige</b>   Ca' del Bosco	0,1 l	9,70
	0,375 l	34,00
	0,75 l	65,00
<b>Dosago Zero</b>   Ca' del Bosco	0,75 l	78,00
<b>Rosé</b>   Ca' del Bosco	0,75 l	98,00
<b>Anna Maria Clementi</b>   Ca' del Bosco 2002	0,75 l	150,00
<b>Pinot Noir</b>   Zero Dosage   Ca' del Bosco 2005	0,75 l	180,00
<b>Bellavista Pas Operé</b>   Vintage 2009	0,75 l	125,00
<b>Bellavista Pas Operé</b>   Vintage 2009   Magnum	1,5 l	287,00

## CHAMPAGNER<sup>5</sup>

<b>Special Cuvée</b>   Brut   Bollinger	0,375 l	51,00
	0,75 l	98,00
	1,5 l	210,00
<b>Rosé</b>   Bollinger	0,75 l	120,00
<b>Rose</b>   Nicolas Feuillatte	0,75 l	98,00
<b>Palme d'Or Brut 2004</b>   Nicolas Feuillatte	0,75 l	185,00

## OFFENE WEINE

### WEISSWEINE <sup>5</sup>

<b>Gutedel</b>   Weingut Hermann Dörflinger   Müllheim	0,2 l	4,50
	0,5 l	11,00
	im Vierteleglas 0,25 l	5,50
<b>Chardonnay</b>   Kabinett   Weingut Hermann Dörflinger   Müllheim	0,2 l	9,50
	0,5 l	23,80
<b>Weißburgunder Classic</b>   Gumphof   Südtirol	0,2 l	8,80
	0,5 l	23,00
<b>Grauburgunder</b>   Kabinett   Weingut Karlheinz Ruser   Tüllingen	0,2 l	8,80
	0,5 l	23,00

### ROTWEINE <sup>5</sup>

<b>Spätburgunder</b>   Weingut Hermann Dörflinger   Müllheim	0,2 l	8,20
	0,5 l	22,00
	im Vierteleglas 0,25 l	11,00
<b>Spätburgunder</b>   Weingut Hanspeter Ziereisen   Efringen-Kirchen	0,2 l	8,20
	0,5 l	22,00
	im Vierteleglas 0,25 l	11,00
<b>Chianti Classico</b>   Castellare   Toscana	0,2 l	8,40
	0,5 l	22,00
<b>Nebbiolo</b>   Matteo Ascheri   Piemont	0,2 l	9,70
	0,5 l	24,00
<b>L'Avvocata</b>   Barbera d'Asti   DOC   Piero Coppo   Piemont	0,2 l	9,00
	0,5 l	22,50

### DESSERTWEINE <sup>5</sup>

<b>Heger Scheurebe</b>   Kabinett   Ihringen   Winklerberg	0,1 l	7,00
<b>Rosenmuskateller</b>   Weingut Ansitz Waldgries   Bozen	5 cl	9,00
<b>Capofaro Salina Malvasia</b>   Sizilien	5 cl	9,00

## **RESTAURANT DREI KÖNIG**

BASLER STRASSE 169  
D-79539 LÖRRACH

TEL. 07621 42 58 333 | FAX 07621 42 45 301  
info@restaurant-dreikoenig.de

Inhaber: Konrad Winzer

---

### **ÖFFNUNGSZEITEN**

---

#### **DIENSTAG BIS SAMSTAG**

12.00 bis 14.00 Uhr und 18.00 bis 24.00 Uhr

#### **SONNTAG & MONTAG**

Geschlossen

---

### **WARME KÜCHE**

---

#### **DIENSTAG BIS SAMSTAG**

12.00 bis 14.00 Uhr und 18.00 bis 21.30 Uhr

Unsere Produzenten:

**Bioland Hoch-Reinhard, Fischingen** | Salat, Gemüse, Obst

**Landmetzgerei Senn, Eimeldingen** | Fleisch

**Südfisch** | Fisch