

Speisen

Zwischendurch & Herzhaftes

Gratinierter Ziegenfrischkäse auf Birne & Honig, Baguette	9,50 Euro
Garnelen geschält in heißem Knoblauch-Chili-Wein-Olivenöl, Baguette	11,50 Euro
2 gegrillte Wildschwein-Bratwürstchen mit dunklem Brot, Senf und Frucht-Chutney	8,90 Euro
jedes weitere Wildschwein-Bratwürstchen	3,00 Euro

Flammkuchen hausgemacht & frisch belegt

Flammkuchen Elsässer Art Kräutercreme, rote Zwiebeln, Schnittlauch, Schinkenwürfel	8,50 Euro
Flammkuchen Elsässer Art mit Emmentaler Käse Kräutercreme, rote Zwiebeln, Schnittlauch, Schinkenwürfel, Emmentaler Käse	8,90 Euro
Flammkuchen Pfälzer Art Kräutercreme, rote Zwiebeln, Schnittlauch, Blutwurst, Pfälzer Leberwurst	8,90 Euro
Flammkuchen Münsterkäse Kräutercreme, rote Zwiebeln, Schnittlauch, Münsterkäse	9,50 Euro
Flammkuchen Münsterkäse mit Schinkenwürfeln Kräutercreme, rote Zwiebeln, Schnittlauch, Schinkenwürfel, Münsterkäse	9,90 Euro
Flammkuchen Vegetarisch Kräutercreme, rote Zwiebeln, Schnittlauch, Paprika, Zucchini, Champignons, Kirschtomaten, Emmentaler Käse	8,90 Euro
Flammk. Veg. mit Paprika-Cashew-Creme als Grundierung (statt Kräutercreme)	9,50 Euro
Flammk. Veg. mit Paprika-Cashew-Creme als Grundierung, Reibe"käse"	10,50 Euro
Flammkuchen Shrimps Kräutercreme, rote Zwiebeln, Schnittlauch, Shrimps, Dill, Emmentaler Käse	9,50 Euro
Flammkuchen Ziegenfrischkäse, Birne, Walnuss Ziegenfrischkäse, etwas Schnittlauch, Birne, Walnuss	10,50 Euro
Flammkuchen Basilikum-Caprese Basilikumpesto, Kirschtomaten, Mozzarella, Parmesan, Rucola mit Parmaschinken	9,90 Euro 12,90 Euro

Alle Flammkuchenvarianten auch mit Dinkelboden möglich (zzgl. 0,50 Euro)



Speisen

Salate mit Vinaigrette

Blattsalat mit gebackenem Ziegencamembert Blattsalate, Rucola, Kirschtomaten, Schnittlauch, geröstete Pinienkerne, Brot	14,90 Euro
Blattsalat mit gratiniertem Ziegenfrischkäse auf Birne & Honig Blattsalate, Rucola, Kirschtomaten, Schnittlauch, geröstete Pinienkerne, Brot	13,90 Euro
Blattsalat mit Hähnchenbrustfilet-Streifen "sweet chili" (pikant) Blattsalate, Rucola, Kirschtomaten, Schnittlauch, gerösteter Sesam, Brot	13,90 Euro
Blattsalat mit Garnelen geschält in heißem Knoblauch-Chili-Wein-Olivenöl Blattsalate, Rucola, Kirschtomaten, Schnittlauch, geröstete Pinienkerne, Brot	15,90 Euro
Blattsalat als Beilagen-Salat Blattsalate, Rucola, Kirschtomaten, Schnittlauch, geröstete Pinienkerne	5,90 Euro
Blattsalat als Beilagen-Salat - kleine Portion	3,90 Euro

Süßes & süßer Flammkuchen

Süßer Flammkuchen mit Apfel & Zimt	7,90 Euro
Süßer Flammkuchen mit Apfel & Zimt flambiert mit Calvados	9,90 Euro
warmes Schokoladen-Küchlein mit flüssigem Kern (15 min Zubereitungszeit)	3,90 Euro
warmes Schokoladen-Küchlein mit flüssigem Kern und 2 Kugeln Vanilleeis	5,90 Euro
Himbeersorbet**, je Kugel	2,50 Euro
1 Kugel Himbeersorbet**, aufgegossen mit Secco	4,50 Euro
1 Kugel Himbeersorbet**, aufgegossen mit Waldhimbeergeist	4,90 Euro
Pralinen: Die Auswahl wird am Tisch präsentiert, je Praline	0,90 Euro

Ben & Jerry's Eiscreme im 100 ml-Pappbecher

Cookie Dough: Vanille-Eiscreme mit Keks- und Knusperstücken	3,20 Euro
Caramel Chew Chew: Karamell-Eiscreme mit schokoladigen Karamell-Stückchen	3,20 Euro
Chocolate Fudge Brownie: cremige Schoko-Eiscreme mit Schokoladenstücken	3,20 Euro
Peanut Butter: Erdnussbutter-Eiscreme mit Drops aus Erdnusscreme	3,20 Euro

Alle Speisen werden nach Ihrer Bestellung frisch zubereitet. Bitte haben Sie Verständnis für eventuelle Wartezeiten

Zusatzstoffe und Allergene: Gerne händigen wir Ihnen unsere detaillierte Karte aus

Alle Preise inkl. Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer

* Aperol enthält Farbstoff ** Himbeersorbet enthält etwas Waldhimbeergeist

Alle Weine, Sekte, Secco und Mixgetränke (Hugo, Aperol Spritz) enthalten Sulfite