

## SPEISEKARTE

### Gebäck zu Wein

Snack-Trio<sup>4,2</sup> € 3,40

wählen Sie aus folgenden Snacks ihr Trio aus:  
Nüsse, Oliven, Salz- und Rosmarin-Chips, Käsewürfel oder Datteln im Speckmantel (4 Stk.)

Körnerbrezel mit Sesam, Kürbis- und Sonnenblumenkernen € 2,20

Körnerbrezel € 2,60  
mit einem Tomatenfrischkäse<sup>2</sup>

Grissinis mit Serranoschinken umwickelt € 4,30  
und einem Tomatenfrischkäse<sup>2</sup>

Bruschetta-Flammkuchlein<sup>4</sup> € 4,40  
Kleiner Flammkuchen mit einer Bruschetta-creme, Tomaten, Oliven und Mozzarella

### Antipasti/Tapas

Gemischte Oliven<sup>4</sup> kl. Schale € 1,10

Datteln im Speckmantel (9 Stück)<sup>2</sup> € 5,10

Tapas Teller<sup>1,2,3,4</sup> € 7,40  
Serranoschinken, Chorizo, Salchion, eingelegte Tomaten und Pilze, spanischer Käse und Oliven

Tapas Teller + ein Glas (0,1 l) ENATE € 9,50  
Tapas Tempranillo

Antipasti Teller vegetarisch<sup>2,3,4</sup> € 7,10  
eingelegtes Gemüse, Mozzarella mit Pesto und Oliven

Lutz-Platte<sup>1,2,3,4</sup> € 14,40  
(für den größeren Hunger oder zum Teilen)  
von allem etwas – Serranoschinken, span. Salami, eingelegtes Gemüse, Oliven, Mozzarella mit Pesto und eine Auswahl an Käse

### Feines vom Käse

Käsewürfel € 3,50

Feine Käseauswahl<sup>2</sup> (fünf Sorten) € 8,10

mit Früchtechutney und Feigensenfsauce

Gebackener Feta<sup>4</sup> € 5,10  
Überbackener Schafskäse mit Paprika, Tomaten und Oliven



### Flammkuchen

Flammkuchen „Klassik“<sup>2</sup> € 5,70  
mit würzigem Rahm, Zwiebeln und Speck

Flammkuchen „Klassik plus Käse“<sup>2</sup> € 6,00  
mit würzigem Rahm, Zwiebeln, Speck und Emmentaler

Flammkuchen „Lauras Käsekuchen“ € 5,70  
mit würzigem Rahm und Emmentaler  
✓ (auch als vegane Variante möglich)

Flammkuchen „Lukas Käsekuchen“<sup>2</sup> € 6,00  
mit würzigem Rahm, Emmentaler und Speck

Flammkuchen „Tomate-Mozzarella“ € 6,20  
mit würzigem Rahm, Tomaten, Mozzarella und Pesto

Flammkuchen „Garten der Provence“ € 6,00  
mit würzigem Rahm, Zwiebeln, Paprika, Tomate, Zucchini und Kräuter der Provence  
✓ (auch als vegane Variante möglich)

✓ Flammkuchen „Räuchertofu“<sup>2</sup> € 6,70  
mit würzigem veganen Rahm, Zwiebeln und Räuchertofu

Flammkuchen „Wurstplatte“<sup>2,6</sup> € 6,60  
mit würzigem Rahm, Zwiebeln, Blut- und Leberwurst

Flammkuchen „Spanien“<sup>1,2,3,4</sup> € 7,10  
mit würzigem Rahm, Chorizo, Salchion, Serranoschinken, eingelegte Tomaten und Oliven

Flammkuchen „Gruissan“ € 7,20  
mit würzigem Rahm, Reibekäse, Ziegenkäse und Honig

Flammkuchen „aus dem Meer“<sup>1,2</sup> € 8,30  
mit würzigem Rahm, Zwiebeln, Lachs und Shrimps

### Flammkuchen-Donnerstag

jeden Donnerstag  
zwei Flammkuchen ihrer Wahl  
+  
eine Flasche (0,75 l)

Rivaner oder Kesselring Rosé oder Merlot

€ 20,10

## SPEISEKARTE

### Warme Gerichte

Hausgemachte Quiche Lorraine <sup>2</sup>	€ 4,70
Ofenkartoffel mit Kräuterquark	€ 5,10
Ofenkartoffel mit Kräuterquark und geräuchertem Lachs	€ 8,10
Daube Provencale <sup>4</sup> <i>Rindfleischtopf mit Tomaten, Karotten und Oliven</i>	€ 9,50

### Süße Speisen

Warmer Schokoladenkuchen mit einer Kugel Vanilleeis	€ 2,40 € 3,20
Schokoriegel von  37,5g/45g <i>(Praliné Espresso, Krokant Vollmilch, Kokos, Black &amp; White, Inawer Zartbitter oder Mohn-Vanille)</i>	€ 1,90
Schokoriegel von  + Cappuccino	€ 3,10
Schokolade trifft Vanille <i>eine Kugel Vanilleeis mit Schokoladensauce, Sahnetupfen und Schokoladenraspeln</i>	€ 2,10
Vanille umhüllt von Amarettini <i>eine Kugel Vanilleeis mit einer Hülle aus Amarettini- bröseln, serviert auf einem Karamellspiegel</i>	€ 2,60
Schokolade in Berliner Luft <i>eine Kugel Schokoladeneis mit Berliner Luft (Pfefferminzlikör), Sahnetupfen und Schokostreusel</i>	€ 3,10
Eierlikörtraum <i>je eine Kugel Vanille- und Schokoladeneis auf Eierlikör mit Sahne und Krokant</i>	€ 3,60
Baileystraum <i>je eine Kugel Vanille- und Schokoladeneis, Baileys, Sahne, Karamellsauce und Krokant</i>	€ 3,90
Vanille trifft Mocca <i>zwei Kugeln Vanilleeis, Espresso, Sahne, Schokoladensauce</i>	€ 3,30

Wünschen Sie einen Digestif, fragen Sie unser  
Servicepersonal nach unserer Auswahl.

### Heißgetränke

Kaffee Crème/ Kaffee entcoffiniert	Tasse € 1,90
Cappuccino	Tasse € 2,30
Cappuccino mit Sirup <i>(Vanille<sup>2</sup>, Karamell<sup>1</sup>, Haselnuss<sup>1,2</sup>, Weiße Schokolade)</i>	Tasse € 2,60
Espresso	Tasse € 1,80
Doppelter Espresso	Tasse € 2,80
Espresso Macchiato	Tasse € 1,80
Latte Macchiato	Glas € 2,60
Latte Macchiato mit Sirup <i>(Vanille<sup>2</sup>, Karamell<sup>1</sup>, Haselnuss<sup>1,2</sup>, Weiße Schokolade)</i>	Glas € 2,90
Milchkaffee	Tasse € 2,60
Chocolate-Mocca <i>Espresso, gemischt mit feiner Trinkschokolade und Milchschaumhaube</i>	Glas € 2,80
Schokolade 	Glas € 2,30
Weißer Schokolade <sup>1</sup> 	Glas € 2,30
Tee von GEPA 	Glas € 1,80
Darjeeling, Earl Grey, Früchte, Pfefferminz, Kräutermischung, Grüntee Cylon, Exotic Chai, Rooibos Tee	
Chai Latte	Glas € 2,80
Tiger Spice, Elephant Vanilla oder Tortoise Green	

Alle Kaffeespezialitäten können auf Wunsch auch  
mit laktosefreier Milch zubereitet werden.

<sup>1</sup> „mit Farbstoff“, <sup>2</sup> „mit Konservierungsstoff“, <sup>3</sup> „mit  
Antioxidationsmittel“, <sup>4</sup> „geschwärzt“ <sup>5</sup> „geschwefelt“, <sup>6</sup> „mit  
Geschmacksverstärker“ <sup>7</sup> „enthält eine Phenylalaninquelle“

Alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer

Möchten Sie die Allergene in den einzelnen Getränken und Speisen  
wissen, fragen Sie das Servicepersonal nach unserer Allergenkarte!

### Öffnungszeiten

Di.-Do.:	18.00 bis 22.00 Uhr
Fr.	18.00 bis 23.00 Uhr
Sa.:	17.00 bis 23.00 Uhr
Sonntag und Montag	Ruhetag



Kirchgasse 3 • 65520 Bad Camberg  
Inhaberin: Christine Traut-Biadatz