


Kleine Gerichte

Kleinigkeiten zum Wein

Gemischte Oliven ⁴	kl. Schale	€ 1,20
Käsewürfel		€ 3,50
Datteln im Speckmantel (9 Stück) ²		€ 5,30
Snack-Trio ^{4,2}		€ 3,60
<i>wählen Sie aus folgenden Snacks ihr Trio aus: Nüsse, Oliven, Salz- und Rosmarin-Chips, Käsewürfel oder Datteln im Speckmantel (4 Stk.)</i>		
Körnerbrezel mit Sesam, Kürbis- und Sonnenblumenkernen		€ 2,20
Körnerbrezel mit Tomatenfrischkäse		€ 2,80
Bruschetta-Flammkuchlein ⁴		€ 4,80
<i>Kleiner Flammkuchen mit einer Bruschettacreme, Tomaten, Oliven und Mozzarella</i>		
Gebackener Camembert im Blätterteig ²		€ 6,20
<i>Camembert im Blätterteig mit Zwiebeln, Schinkenwürfeln und Preiselbeeren</i>		



Kalte Speisen

Tapas Teller ^{1,2,3,4}		€ 8,10
<i>Serranoschinken, Chorizo, Salchion, eingelegte Tomaten und Pilze, spanischer Käse und Oliven</i>		
Tapas Teller + 0,1l ENATE Tapas Tempranillo (Wein Nr. 22)		€ 10,60
Antipasti Teller vegetarisch ^{2,3,4}		€ 7,80
<i>eingelegtes Gemüse, Mozzarella mit Pesto und Oliven</i>		
Feine Käseauswahl ² (fünf Sorten) mit Früchtechutney und Feigensenfsauce		€ 9,00
Lutz-Platte ^{1,2,3,4} (für den größeren Hunger oder zum Teilen) <i>von allem etwas – Serranoschinken, span. Salami, eingelegtes Gemüse, Oliven, Mozzarella mit Pesto und eine Auswahl an Käse</i>		€ 15,50

Warme Gerichte

Hausgemachte Quiche Lorraine ²	€ 4,90
Ofenkartoffel mit Kräuterquark	€ 5,50
Ofenkartoffel mit Kräuterquark und geräuchertem Lachs	€ 8,50
Daube Provencale ⁴	€ 10,50
<i>Rindfleischtopf mit Tomaten, Karotten und Oliven</i>	

Flammkuchen

Flammkuchen „Klassik“ ²	€ 5,90
<i>mit würzigem Rahm, Zwiebeln und Speck</i>	
Flammkuchen „Klassik plus Käse“ ²	€ 6,20
<i>mit würzigem Rahm, Zwiebeln, Speck und Emmentaler</i>	
Flammkuchen „Lauras Käsekuchen“	€ 5,90
<i>mit würzigem Rahm und Emmentaler</i>	
Flammkuchen „Lukas Käsekuchen“ ²	€ 6,10
<i>mit würzigem Rahm, Emmentaler und Speck</i>	
Flammkuchen „Tomate-Mozzarella“	€ 7,20
<i>mit würzigem Rahm, Tomaten, Mozzarella und Pesto</i>	
 Flammkuchen „Räuchertofu“ ²	€ 6,90
<i>mit würzigem veganen Rahm, Zwiebeln und Räuchertofu</i>	
Flammkuchen „Miri“ ^{2,3,4}	€ 7,40
<i>mit würzigem Rahm, Kichererbsen, Zwiebeln, Paprika, eingelegten Tomaten und Oliven</i>	
 (auch als vegane Variante möglich)	
Flammkuchen „Spanien“ ^{1,2,3,4}	€ 7,60
<i>mit würzigem Rahm, Chorizo, Salchion, Serranoschinken, eingelegte Tomaten und Oliven</i>	
Flammkuchen „Gruissan“	€ 7,90
<i>mit würzigem Rahm, Reibekäse, Ziegenkäse und Honig</i>	

Flammkuchen „Camembert“²

€ 8,20

mit würzigem Rahm, Reibekäse, Camembert, Speck und Preiselbeeren

Flammkuchen „aus dem Meer“^{1,2}

€ 9,00

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

Süße Speisen

Warmer Schokoladenkuchen

€ 2,50

Warmer Schokoladenkuchen mit einer Kugel Vanilleeis

€ 3,40

Schokoriegel von



37,5g/45g

€ 1,90

(Praliné Espresso, Krokant Vollmilch, Weiße Crisp, Black & White, Mohn-Vanille oder Ingwer-Zartbitter)

Schokoriegel von



+ Cappuccino

€ 3,90

Schokolade trifft Vanille

€ 2,20

eine Kugel Vanilleeis mit Schokoladensauce, Sahnetupfen und Schokoladenraspeln



Vanille umhüllt von Amarettini € 2,70
*eine Kugel Vanilleeis mit einer Hülle aus Amarettinibröseln,
serviert auf einem Karamellspiegel*

Eierlikörtraum € 3,70
*je eine Kugel Vanille- und Schokoladeneis auf Eierlikör
mit Sahne und Krokant*

Baileystraum € 4,00
*je eine Kugel Vanille- und Schokoladeneis, Baileys, Sahne,
Karamellsauce und Krokant*

Vanille trifft Mocca € 3,90
zwei Kugeln Vanilleeis, Espresso, Sahne, Schokoladensauce

¹ „mit Farbstoff“, ² „mit Konservierungsstoff“, ³ „mit Antioxidationsmittel“, ⁴ „geschwärzt“

⁵ „geschwefelt“, ⁶ „mit Geschmacksverstärker“ ⁷ „enthält eine Phenylalaninquelle“

Alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer