

Kleine Gerichte

Kleingkeiten zum Wein

Gemischte Oliven ⁴ kl. Schale € 1,20

Käsewürfel € 4,70

Datteln im Speckmantel (9 Stück) ² € 5,60

Snack-Trio^{4,2} € 4,50

wählen Sie aus folgenden Snacks ihr Trio aus:

Nüsse, Oliven, Salz- und Rosmarin-Chips, Käsewürfel oder Datteln im Speckmantel (4 Stk.)

Laugenbrezel € 2,50

Laugenbrezel mit Tomatenfrischkäse € 3,30

Bruschetta-Flammkuchlein⁴ € 5,10

*Kleiner Flammkuchen mit einer Bruschettacreme,
Tomaten, Oliven und Mozzarella*

Gebackener Camembert im Blätterteig ² € 6,90

*Camembert im Blätterteig mit Zwiebeln, Schinkenwürfeln
und Preiselbeeren*


Flammkuchenbrot mit Meersalz & italienischen Kräutern € 2,90

+ ein Schälchen Kräuterquark € 1,60

+ Serranoschinken (3 Scheiben) ² € 3,60

+ Queso Iberico - spanischer Käse (5 Scheiben) € 2,80

Kalte Speisen

Tapas Teller ^{1,2,3,4}	€ 8,90
<i>Serranoschinken, Chorizo, Salchion, eingelegte Tomaten und Pilze, spanischer Käse und Oliven</i>	
Tapas Teller + 0,1l ENATE Tapas Tempranillo (Wein Nr. 23)	€ 11,50
Antipasti Teller vegetarisch ^{2,3,4}	€ 8,50
<i>eingelegtes Gemüse, Mozzarella mit Pesto und Oliven</i>	
Feine Käseauswahl ² (fünf Sorten) mit Mangochutney und Feigensenfsauce	€ 9,50
	
Lutz-Platte ^{1,2,3,4} (für den größeren Hunger oder zum Teilen)	€ 16,90
<i>von allem etwas – Serranoschinken, span. Salami, eingelegtes Gemüse, Oliven, Mozzarella mit Pesto und eine Auswahl an Käse</i>	

Warme Gerichte

Hausgemachte Quiche Lorraine ²	€ 5,00
Ofenkartoffel mit Kräuterquark	€ 5,90
Ofenkartoffel mit Kräuterquark und geräuchertem Lachs	€ 9,40
Daube Provencale ⁴	€ 12,90
<i>Rindfleischtopf mit Tomaten, Karotten und Oliven</i>	

Flammkuchen

Flammkuchen „Klassik“ ²	€ 6,20
<i>mit würzigem Rahm, Zwiebeln und Speck</i>	
Flammkuchen „Klassik plus Käse“ ²	€ 6,90
<i>mit würzigem Rahm, Zwiebeln, Speck und Emmentaler</i>	
Flammkuchen „Luras Käsekuchen“	€ 6,20
<i>mit würzigem Rahm und Emmentaler</i>	
Flammkuchen „Lukas Käsekuchen“ ²	€ 6,90
<i>mit würzigem Rahm, Emmentaler und Speck</i>	

Flammkuchen „**Tomate-Mozzarella**“ € 7,90
mit würzigem Rahm, Tomaten, Mozzarella und Pesto

✓ Flammkuchen „**Apfel trifft Zwiebel**“ € 7,90
mit veganem Rahm, Zwiebeln, Apfel, Rosmarin und Walnüssen

Flammkuchen „**Miri**“ ^{2,3,4} € 8,10
mit würzigem Rahm, Kichererbsen, Zwiebeln, Paprika, eingelegten Tomaten und Oliven

✓ *(auch als vegane Variante möglich)*

Flammkuchen „**Spanien**“ ^{1,2,3,4} € 8,60
mit würzigem Rahm, Chorizo, Salchion, Serranoschinken, eingelegte Tomaten und Oliven

Flammkuchen „**Gruissan**“ € 8,80
mit würzigem Rahm, Reibekäse, Ziegenkäse und Honig

Flammkuchen „**Camembert**“ ² € 9,10
mit würzigem Rahm, Reibekäse, Camembert, Speck und Preiselbeeren

Flammkuchen „**aus dem Meer**“ ^{1,2} € 9,70
mit würzigem Rahm, Zwiebeln, Lachs und Shrimps

Flammkuchen-Donnerstag

jeden Donnerstag
zwei Flammkuchen ihrer Wahl
+

eine Flasche (0,75 l)

*Rivaner oder Weißburgunder oder
Kesselring Rosé oder Merlot*

€ 23,00

Süße Speisen

Apfel-Zimt-Flammkuchlein		€ 4,60
Warmer Schokoladenkuchen		€ 3,00
Warmer Schokoladenkuchen mit einer Kugel Vanilleeis		€ 4,50
Schokoriegel von 	37,5g/45g	€ 2,10
<i>(Creamy Espresso, Yogurt & Crisp, Yogurt & Choc, Poppy & Vanilla, Cookies & Choc oder Honey Almond)</i>		
Schokoriegel von  + Cappuccino		€ 4,60
Schokolade trifft Vanille		€ 2,90
<i>eine Kugel Vanilleeis mit Schokoladensauce, Sahnetupfen und Schokoladenraspeln</i>		
Vanille umhüllt von Amarettini		€ 3,20
<i>eine Kugel Vanilleeis mit einer Hülle aus Amarettinibröseln, serviert auf einem Karamellspiegel</i>		
Eierlikörtraum		€ 4,50
<i>Zwei Kugeln Vanilleeis auf Eierlikör mit Sahne und Krokant</i>		
Baileystraum		€ 4,80
<i>zwei Kugeln Vanilleeis mit Baileys, Sahne, Karamellsauce und Krokant</i>		
Affogato		€ 3,50
<i>Espresso mit einer Kugel Vanilleeis</i>		

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

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