

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

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 mit Salzbutter € 2,60

Mini-Käsebrezel mit Salzbutter € 2,00

Bruschetta-Flammkuchlein⁴ € 4,60

Kleiner Flammkuchen mit einer Bruschettacreme,

Tomaten, Oliven und Mozzarella

Kalte Speisen

Tapas Teller ^{1,2,3,4} € 7,90

*Serranoschinken, Chorizo, Salchion, eingelegte Tomaten
und Pilze, spanischer Käse und Oliven*

Tapas Teller + 0,1l ENATE Tapas Tempranillo (Wein Nr. 26) € 10,00

Antipasti Teller vegetarisch ^{2,3,4} € 7,50

eingelegtes Gemüse, Mozzarella mit Pesto und Oliven

Feine Käseauswahl ² (fünf Sorten) mit Früchtechutney
und Feigensenfsauce € 8,60



Lutz-Platte ^{1,2,3,4} (für den größeren Hunger oder zum Teilen) € 14,90

*von allem etwas – Serranoschinken, span. Salami, eingelegtes
Gemüse, Oliven, Mozzarella mit Pesto und eine Auswahl an Käse*

Warme Gerichte

Hausgemachte Quiche Lorraine ²	€ 4,90
Ofenkartoffel mit Kräuterquark	€ 5,30
Ofenkartoffel mit Kräuterquark und geräuchertem Lachs	€ 8,30
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 „Luras 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“	€ 6,90
<i>mit würzigem Rahm, Tomaten, Mozzarella und Pesto</i>	
 Flammkuchen „Räuchertofu“ ²	€ 6,90
<i>mit würzigem veganen Rahm, Zwiebeln und Räuchertofu</i>	
Flammkuchen „Garten der Provence“	€ 6,20
<i>mit würzigem Rahm, Zwiebeln, Paprika, Tomate, Zucchini und Kräuter der Provence</i>	
 (auch als vegane Variante möglich)	
Flammkuchen „Miri“ ^{2,3,4}	€ 7,20
<i>mit würzigem Rahm, Kichererbsen, Zwiebeln, Paprika, eingelegten Tomaten und Oliven</i>	
 (auch als vegane Variante möglich)	

Flammkuchen „**Spanien**“ ^{1,2,3,4}

€ 7,30

*mit würzigem Rahm, Chorizo, Salchion, Serranoschinken,
eingelegte Tomaten und Oliven*

Flammkuchen „**Gruissan**“

€ 7,90

mit würzigem Rahm, Reibekäse, Ziegenkäse und Honig

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
<i>(Praliné Espresso, Krokant Vollmilch, Weiße Crisp, Black & White, Mohn-Vanille oder sweet & creamy Caramel)</i>		

Schokoriegel von  + Cappuccino	€ 3,20
Schokolade trifft Vanille	€ 2,20
<i>eine Kugel Vanilleeis mit Schokoladensauce, Sahnetupfen und Schokoladenraspeln</i>	

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

Eierlikörtraum	€ 3,70
<i>je eine Kugel Vanille- und Schokoladeneis auf Eierlikör mit Sahne und Krokant</i>	

Baileystraum	€ 4,00
<i>je eine Kugel Vanille- und Schokoladeneis, Baileys, Sahne, Karamellsauce und Krokant</i>	

Vanille trifft Mocca	€ 3,90
<i>zwei Kugeln Vanilleeis, Espresso, Sahne, Schokoladensauce</i>	

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

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