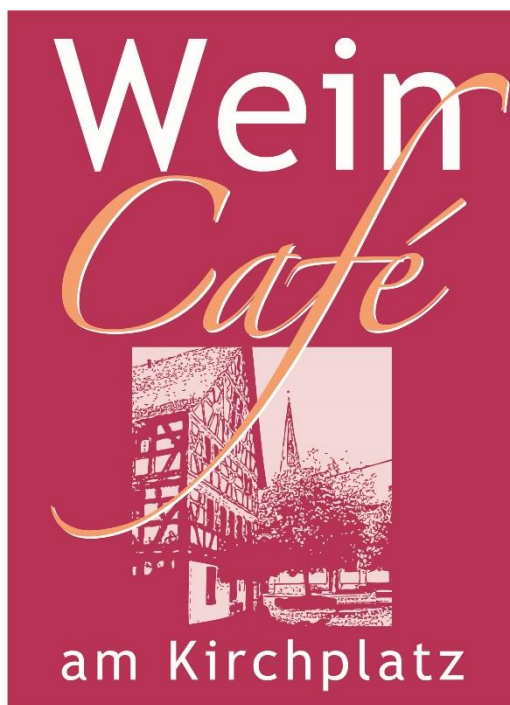


SPEISEN & WEINE

ZUM MITNEHMEN



WeinCafé am Kirchplatz · Kirchgasse 3 · 65520 Bad Camberg

Telefon 06434/9078750

Dienstag – Samstag 18.00 bis 21.30 Uhr

KLEINE SPEISEN

Körnerbrezel mit Sesam, Kürbis- und Sonnenblumenkernen	€ 2,20
Körnerbrezel mit einem Tomatenfrischkäse ²	€ 2,60
Datteln im Speckmantel (9 Stück) ²	€ 5,30
Bruschetta-Flammkuchlein ⁴ <i>Kleiner Flammkuchen mit einer Bruschettacreme, Tomaten, Oliven und Mozzarella</i>	€ 4,60

TAPAS/ANTIPASTI

Tapas Teller ^{1,2,3,4} <i>Serranoschinken, Chorizo, Salchion, eingelegte Tomaten und Pilze, spanischer Käse und Oliven</i>	€ 7,60
Antipasti Teller vegetarisch ^{2,3,4} <i>eingelegtes Gemüse, Mozzarella mit Pesto und Oliven</i>	€ 7,30
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>	€ 14,60

FEINES VOM KÄSE

Käsewürfel	€ 3,50
Feine Käseauswahl ² (fünf Sorten) mit Früchtechutney und Feigensenfsauce	€ 8,30

WARME SPEISEN

Hausgemachte Quiche Lorraine ²	€ 4,90
Ofenkartoffel mit Kräuterquark	€ 5,30
Ofenkartoffel mit Kräuterquark und geräuchertem Lachs	€ 8,30
Daube Provencale ⁴ mit Baguette	€ 9,70

FLAMMKUCHEN

Flammkuchen „ Klassik “ ² <i>mit würzigem Rahm, Zwiebeln und Speck</i>	€ 5,90
Flammkuchen „ Klassik plus Käse “ ² <i>mit würzigem Rahm, Zwiebeln, Speck und Emmentaler</i>	€ 6,20
Flammkuchen „ Luras Käsekuchen “ <i>mit würzigem Rahm und Emmentaler</i>	€ 5,90
Flammkuchen „ Lukas Käsekuchen “ ² <i>mit würzigem Rahm, Emmentaler und Speck</i>	€ 6,10
Flammkuchen „ Tomate-Mozzarella “ <i>mit würzigem Rahm, Tomaten, Mozzarella und Pesto</i>	€ 6,50
 Flammkuchen „ Räuchertofu “ <i>mit würzigem veganen Rahm, Zwiebeln und Räuchertofu</i>	€ 6,90
Flammkuchen „ Miri “ ^{2,3,4} <i>mit würzigem Rahm, Kichererbsen, Zwiebeln, Paprika, eingelegten Tomaten und Oliven</i>	€ 7,00
 (auch als vegane Variante möglich)	
Flammkuchen „ Camberger Wurstplatte “ ^{2,6} <i>mit würzigem Rahm, Zwiebeln, Blut- und Leberwurst</i>	€ 7,00
Flammkuchen „ Spanien “ ^{1,2,3,4} <i>mit würzigem Rahm, Chorizo, Salchion, Serranoschinken, eingelegte Tomaten und Oliven</i>	€ 7,30
Flammkuchen „ Gruissan “ <i>mit würzigem Rahm, Reibekäse, Ziegenkäse und Honig</i>	€ 7,40
Flammkuchen „ aus dem Meer “ ^{1,2} <i>mit würzigem Rahm, Zwiebeln, Lachs und Shrimps</i>	€ 8,50

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

4. 2018 **DOUX** QbA, Weingut Benzinger, Pfalz, süß 0,75 l | € 7,00
5. 2020 **SONNENGRUSS** QbA, Schönhals, Rheinhessen feinherb 0,75 l | € 7,90
6. 2020 **Rivaner** QbA, Weingut Schönhals, Rheinhessen, trocken 0,75 l | € 6,60
7. 2020 **Gutsriesling** QbA, Weingut Stoffel, Mosel, trocken 1 l | € 7,00
8. 2020 **Weißer Burgunder** QbA, Weingut Kesselring, Pfalz, tr. 0,75 l | € 7,00
9. 2020 **Mister White Cuvée** QbA, Weingut Kesselring, Pfalz, tr.
10. 2019 **Grauburgunder** QbA, Weingut J. Heger, Baden, trocken 1l | € 10,00
11. 2020 **Feines Früchtchen Rosé** QbA feinfruchtig, 0,75 l | € 7,50
Weingut Schönhals, Rheinhessen
12. 2020 **Rosé** QbA, Weingut Lukas Kesselring, Pfalz, trocken 0,75 l | € 6,40
13. 2020 **Shiraz Rosé Moonlight** trocken, 0,75 l | € 6,90
Stellar Organics, Klawer, Western Cape, Südafrika
14. 2020 **Samt & Seide** QbA feinfruchtig-lieulich, 0,75 l | € 7,90
Weingut Schönhals, Rheinhessen
15. 2019 **Lemberger** QbA, trocken 1 l | € 7,20
Weingut Eberbach-Schäfer, Württemberg
16. 2018 **Cabernet und Merlot** QbA, Weingut Benzinger, Pfalz, tr. 0,75l | € 9,00
17. 2016 **Spätburgunder** QbA, Weingut Salwey, Baden, trocken 1 l | € 9,50
18. 2018 **Groove Rotwein-Cuvée** QbA, trocken 0,75 l | € 8,20
Weingut Schönhals, Rheinhessen
19. 2020n**ELEGANCE Merlot**, IGP Pays d'Oc trocken 0,75 l | € 6,20
Joseph Castan, Languedoc, Frankreich
20. 2016 **Bois de Brignon Côtes du Rhône** AOP, trocken 0,75 l | € 8,20
Les Coteaux de Fournès, Rhône, Frankreich
21. 2019 **Primitivo** 'Origine del Vino' IGT, trocken 0,75l | € 7,50
Tombacco, Apulien, Italine
22. 2018 **Barbera d'Asti** DOCG, trocken 0,75 l | € 7,40
Azienda Patrizi, Piemont, Italien
23. 2018 **ENATE Tapas Tempranillo** DO trocken, 0,75 l | € 8,20
Enate, Somontano, Spanien
24. 2020 **STELLAR Shiraz** trocken 0,75 l | € 8,20
Stella Organics, Klawer, Western Cape, Südafrika