Kleine Gerichte

Gebäck zum Wein

Snack-Trio ^{4,2} wählen Sie aus folgenden Snacks ihr T Nüsse, Oliven, Salz- und Rosmarin-Chi Datteln im Speckmantel (4 Stk.)		€ 3,60
Körnerbrezel mit Sesam, Kürbis- und S	Sonnenblumenkernen	€ 2,20
Körnerbrezel mit einem Tomatenfrisc	hkäse ²	€ 2,60
Grissinis mit Serranoschinken umwick und einem Tomatenfrischkäse ²	elt	€ 4,50
Bruschetta-Flammküchlein ⁴ Kleiner Flammkuchen mit einer Brusch Tomaten, Oliven und Mozzarella	nettacreme,	€ 4,60
Antipasti/Tapas		
Gemischte Oliven ⁴	kl. Schale	€ 1,20
Datteln im Speckmantel (9 Stück) ²		€ 5,30
Tapas Teller ^{1,2,3,4} Serranoschinken, Chorizo, Salchion, ei und Pilze, spanischer Käse und Oliven	ngelegte Tomaten	€ 7,60
Tapas Teller + 0,1l ENATE Tapas Temp	ranillo (Wein Nr. 23)	€ 9,70
Antipasti Teller vegetarisch ^{2,3,4} eingelegtes Gemüse, Mozzarella mit F	Pesto und Oliven	€ 7,30
Lutz-Platte ^{1,2,3,4} (für den größeren Hu von allem etwas – Serranoschinken, s Gemüse, Oliven, Mozzarella mit Pesto	pan. Salami, eingelegtes	€ 14,60 se

Feines vom Käse

Käsewürfel GEPA®	€ 3,50
Feine Käseauswahl ² (fünf Sorten) mit Früchtechutney und Feigensenfsauce	€ 8,30
Gebackener Camembert im Blätterteig ² Camembert im Blätterteig mit Zwiebeln, Schinkenwürfeln und Preiselbeeren	€ 5,90
Warme Gerichte	
Hausgemachte Quiche Lorraine ²	€ 4,90
Ofenkartoffel mit Kräuterquark	€ 5,30
Ofenkartoffel mit Kräuterquark und geräuchertem Lachs	○ € 8,30
Daube Provencale ⁴	€ 9,70
Rindfleischtopf mit Tomaten, Karotten und Oliven	
Flammkuchen	
Flammkuchen "Klassik" ² mit würzigem Rahm, Zwiebeln und Speck	€ 5,90
Flammkuchen "Klassik plus Käse" ² mit würzigem Rahm, Zwiebeln, Speck und Emmentaler	€ 6,20
Flammkuchen "Lauras Käsekuchen" mit würzigem Rahm und Emmentaler	€ 5,90
Flammkuchen "Lukas Käsekuchen" ² mit würzigem Rahm, Emmentaler und Speck	€ 6,10
Flammkuchen "Tomate-Mozzarella" mit würzigem Rahm, Tomaten, Mozzarella und Pesto	€ 6,50
✓ Flammkuchen "Räuchertofu" ² mit würzigem veganen Rahm, Zwiebeln und Räuchertofu	€ 6,90

Flammkuchen "Miri" ^{2,3,4}	€ 7,00
mit würzigem Rahm, Kichererbsen, Zwiebeln, Paprika, eingelegten Tomaten und Oliven	
(auch als vegane Variante möglich)	
Flammkuchen "Camberger Wurstplatte" ^{2,6} mit würzigem Rahm, Zwiebeln, Blut- und Leberwurst	€ 7,00
Flammkuchen "Spanien" ^{1,2,3,4} mit würzigem Rahm, Chorizo, Salchion, Serranoschinken, eingelegte Tomaten und Oliven	€ 7,30
Flammkuchen "Gruissan" mit würzigem Rahm, Reibekäse, Ziegenkäse und Honig	€ 7,40
Flammkuchen "aus dem Meer" ^{1,2} mit würzigem Rahm, Zwiebeln, Lachs und Shrimps	€ 8,50

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 mit einer Kugel Vanilleeis	€ 2,50 € 3,30
Apfel-Zimt-Flammküchlein	€ 3,60
Schokoriegel von 37,5g/45g	€ 1,90
(Praliné Espresso, Krokant Vollmilch, Weiße Crisp, Black & White, Mohn-Vanille oder sweet & creamy Caramel) GEPA®	
Schokoriegel von Cappuccino + Cappuccino	€ 3,10
Schokolade trifft Vanille eine Kugel Vanilleeis mit Schokoladensauce, Sahnetupfen und Schokoladenraspeln	€ 2,20
Vanille umhüllt von Amarettini eine Kugel Vanilleeis mit einer Hülle aus Amarettinibröseln, serviert auf einem Karamellspiegel	€ 2,70
Schokolade in Berliner Luft eine Kugel Schokoladeneis mit Berliner Luft (Pfefferminzlikör), Sahnetupfen und Schokoladenstreusel	€ 3,20
Eierlikörtraum je eine Kugel Vanille- und Schokoladeneis auf Eierlikör mit Sahne und Krokant	€ 3,70
Baileystraum je eine Kugel Vanille- und Schokoladeneis, Baileys, Sahne, Karamellsauce und Krokant	€ 4,00
Vanille trifft Mocca zwei Kugeln Vanilleeis, Espresso, Sahne, Schokoladensauce	€ 3,30

¹ "mit Farbstoff", ² "mit Konservierungsstoff", ³ "mit Antioxidationsmittel", ⁴ "geschwärzt"

Alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer

 $^{^{5}}$ "geschwefelt", 6 "mit Geschmacksverstärker" 7 "enthält eine Phenylalaninquelle"