Kleine Gerichte

Kleinigkeiten zum Wein	I	n	ei	V	1	ım	ZU	n	ite	ei	gk	ni	ei	K
------------------------	---	---	----	---	---	----	----	---	-----	----	----	----	----	---

Gemischte Oliven ⁴	kl. Schale	€ 1,20
Käsewürfel		€ 4,70
Datteln im Speckmantel (9 Stück) ²		€ 5,60
Snack-Trio ^{4,2} wählen Sie aus folgenden Snacks ih Nüsse, Oliven, Salz- und Rosmarin- Datteln im Speckmantel (4 Stk.)		€ 4,50
Laugenbrezel		∈ € 2,50
Laugenbrezel mit Tomatenfrischkä	se	€ 3,30
Bruschetta-Flammküchlein⁴ Kleiner Flammkuchen mit einer Bru Tomaten, Oliven und Mozzarella	uschettacreme,	€ 5,10
Gebackener Feta ⁴ Überbackener Schafskäse mit Papr	ika, Tomaten und Oliven	€ 5,90
Flammkuchenbrot mit Meersalz &	italienischen Kräutern	€ 2,90
+ ein Schälchen Kräuterquark		€ 1,60
+ Serranoschinken (3 Scheiben) ²		€ 3,60
+ Queso Iberico (5 Scheiben)		€ 2,80

Kalte Speisen

Tapas Teller ^{1,2,3,4} Serranoschinken, Chorizo, Salchion, eingelegte Tomaten und Pilze, spanischer Käse und Oliven	€ 8,90
Tapas Teller + 0,1l ENATE Tapas Tempranillo (Wein Nr. 26)	€ 11,50
Antipasti Teller vegetarisch ^{2,3,4} eingelegtes Gemüse, Mozzarella mit Pesto und Oliven	€ 8,50
Feine Käseauswahl ² (fünf Sorten) mit Mangochutney und Feigensenfsauce	€ 9,50
Lutz-Platte ^{1,2,3,4} (für den größeren Hunger oder zum Teilen) von allem etwas – Serranoschinken, span. Salami, eingelegtes Gemüse, Oliven, Mozzarella mit Pesto und eine Auswahl an Käs	€ 16,90 e

Warme Gerichte

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

Flammkuchen

Flammkuchen "Klassik" ² mit würzigem Rahm, Zwiebeln und Speck	€ 6,20
Flammkuchen "Klassik plus Käse" ²	€ 6,90
mit würzigem Rahm, Zwiebeln, Speck und Emmentaler	
Flammkuchen "Lauras Käsekuchen"	€ 6,20
mit würzigem Rahm und Emmentaler	

Flammkuchen "Lukas Käsekuchen" ² mit würzigem Rahm, Emmentaler und Speck	€ 6,90
Flammkuchen "Garten der Provence" mit würzigem Rahm, Zwiebeln, Paprika, Tomate, Zucchini und Kräuter der Provence (auch als vegane Variante möglich)	€ 6,90
Flammkuchen "Garten der Provence + Käse" mit würzigem Rahm, Zwiebeln, Paprika, Tomate, Zucchini, Emmentaler und Kräuter der Provence	€ 7,60
Flammkuchen "Tomate-Mozzarella" mit würzigem Rahm, Tomaten, Mozzarella und Pesto	€ 7,90
Flammkuchen "Miri" ^{2,3,4} mit würzigem Rahm, Kichererbsen, Zwiebeln, Paprika, eingelegten Tomaten und Oliven (auch als vegane Variante möglich)	€ 8,10
Flammkuchen "Spanien" ^{1,2,3,4} mit würzigem Rahm, Chorizo, Salchion, Serranoschinken, eingelegte Tomaten und Oliven	€ 8,60
Flammkuchen "Gruissan" mit würzigem Rahm, Reibekäse, Ziegenkäse und Honig	€ 8,80
Flammkuchen "aus dem Meer" ^{1,2} mit würzigem Rahm, Zwiebeln, Lachs und Shrimps	€ 9,70

Flammkuchen-Donnerstag

jeden Donnerstag zwei Flammkuchen ihrer Wahl

eine Flasche (0,75 l)

Rivaner *oder* Weißburgunder *oder* Kesselring Rosé *oder* Merlot

Süße Speisen

Warmer Schokoladenkuchen	€ 3,00
Warmer Schokoladenkuchen mit einer Kugel Vanilleeis	€ 4,50
Schokoriegel von 37,5g/45g	€ 1,90
(Creamy Espresso, Yogurt & Crisp, Yogurt & Choc, Poppy & Vanilla, Cookies & Choc oder Honey Almond) GEPA®	
Schokoriegel von Cappuccino + Cappuccino	€ 4,40
Schokolade trifft Vanille eine Kugel Vanilleeis mit Schokoladensauce, Sahnetupfen und Schokoladenraspeln	€ 2,90
Vanille umhüllt von Amarettini eine Kugel Vanilleeis mit einer Hülle aus Amarettinibröseln, serviert auf einem Karamellspiegel	€ 3,20
Eierlikörtraum Zwei Kugeln Vanilleeis auf Eierlikör mit Sahne und Krokant	€ 4,50
Baileystraum zwei Kugeln Vanilleeis mit Baileys, Sahne, Karamellsauce und Krokant	€ 4,80
Affogato Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	€ 3,50

Alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer

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

⁵ "geschwefelt", ⁶ "mit Geschmacksverstärker" ⁷ "enthält eine Phenylalaninquelle"