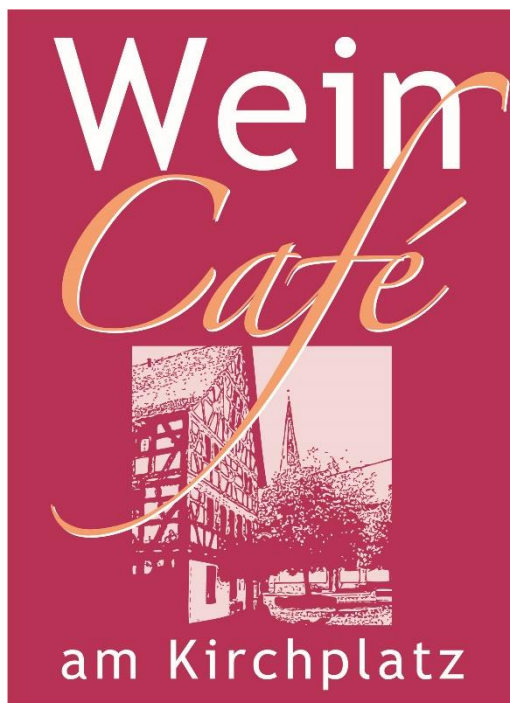


# **SPEISEN & WEINE**

## **ZUM MITNEHMEN**



**WeinCafé am Kirchplatz · Kirchgasse 3 · 65520 Bad Camberg**

**Telefon 06434/9078750**

**Dienstag – Samstag 18.00 bis 21.30 Uhr**

**Oktober 2022**

## KLEINE SPEISEN

Körnerbrezel mit Sesam, Kürbis- und Sonnenblumenkernen	€ 2,20
Körnerbrezel mit Tomatenfrischkäse	€ 2,80
Datteln im Speckmantel (9 Stück) <sup>2</sup>	€ 5,30
Bruschetta-Flammkuchlein <sup>4</sup> <i>Kleiner Flammkuchen mit einer Bruschettacreme, Tomaten, Oliven und Mozzarella</i>	€ 4,80

## TAPAS/ANTIPASTI

Tapas Teller <sup>1,2,3,4</sup> <i>Serranoschinken, Chorizo, Salchion, eingelegte Tomaten und Pilze, spanischer Käse und Oliven</i>	€ 8,10
Antipasti Teller vegetarisch <sup>2,3,4</sup> <i>eingelegtes Gemüse, Mozzarella mit Pesto und Oliven</i>	€ 7,80
Lutz-Platte <sup>1,2,3,4</sup> (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>	€ 15,50
Feine Käseauswahl <sup>2</sup> (fünf Sorten) mit Früchtechutney und Feigensenfsauce	€ 9,00

## WARME SPEISEN

Hausgemachte Quiche Lorraine <sup>2</sup>	€ 4,90
Ofenkartoffel mit Kräuterquark	€ 5,50
Ofenkartoffel mit Kräuterquark und geräuchertem Lachs	€ 8,50
Daube Provencale <sup>4</sup> mit Baguette	€ 10,50

## FLAMMKUCHEN

Flammkuchen „ <b>Klassik</b> “ <sup>2</sup> <i>mit würzigem Rahm, Zwiebeln und Speck</i>	€ 5,90
Flammkuchen „ <b>Klassik plus Käse</b> “ <sup>2</sup> <i>mit würzigem Rahm, Zwiebeln, Speck und Emmentaler</i>	€ 6,20
Flammkuchen „ <b>Lauras Käsekuchen</b> “ <i>mit würzigem Rahm und Emmentaler</i>	€ 5,90
Flammkuchen „ <b>Lukas Käsekuchen</b> “ <sup>2</sup> <i>mit würzigem Rahm, Emmentaler und Speck</i>	€ 6,10
Flammkuchen „ <b>Tomate-Mozzarella</b> “ <i>mit würzigem Rahm, Tomaten, Mozzarella und Pesto</i>	€ 7,20
 Flammkuchen „ <b>Räuchertofu</b> “ <i>mit würzigem veganen Rahm, Zwiebeln und Räuchertofu</i>	€ 6,90
Flammkuchen „ <b>Miri</b> “ <sup>2,3,4</sup> <i>mit würzigem Rahm, Kichererbsen, Zwiebeln, Paprika, eingelegten Tomaten und Oliven</i>	€ 7,40
 (auch als vegane Variante möglich)	
Flammkuchen „ <b>Spanien</b> “ <sup>1,2,3,4</sup> <i>mit würzigem Rahm, Chorizo, Salchion, Serranoschinken, eingelegte Tomaten und Oliven</i>	€ 7,60
Flammkuchen „ <b>Gruissan</b> “ <i>mit würzigem Rahm, Reibekäse, Ziegenkäse und Honig</i>	€ 7,90
Flammkuchen „ <b>Camembert</b> “ <sup>2</sup> <i>mit würzigem Rahm, Reibekäse, Camembert, Speck und Preiselbeeren</i>	€ 8,20
Flammkuchen „ <b>aus dem Meer</b> “ <sup>1,2</sup> <i>mit würzigem Rahm, Zwiebeln, Lachs und Shrimps</i>	€ 9,00

<sup>1</sup> „mit Farbstoff“, <sup>2</sup> „mit Konservierungsstoff“, <sup>3</sup> „mit Antioxidationsmittel“, <sup>4</sup> „geschwärzt“

<sup>5</sup> „geschwefelt“, <sup>6</sup> „mit Geschmacksverstärker“ <sup>7</sup> „enthält eine Phenylalaninquelle“

Alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer

## Weißwein

2018 <b>DOUX</b> QbA, Weingut Benzinger, Pfalz, süß	0,75 l   € 7,00
2021 <b>SONNENGRUSS</b> QbA, Schönhals, Rheinhessen feinherb	0,75 l   € 8,50
2021 <b>Rivaner</b> QbA, Weingut Schönhals, Rheinhessen, trocken	0,75 l   € 6,90
2021 <b>Gutsriesling</b> QbA, Weingut Stoffel, Mosel, trocken	1 l   € 8,40
2021 <b>Weißer Burgunder</b> QbA, Weingut Kesselring, Pfalz, tr.	0,75 l   € 7,50
2021 <b>Mister White Cuvée</b> QbA, Weingut Kesselring, Pfalz, tr.	0,75 l   € 8,00
2020 <b>Grauburgunder</b> QbA, Weingut J. Heger, Baden, trocken	1 l   € 10,00

## Rosé

2021 <b>Feines Früchtchen Rosé</b> QbA feinfruchtig, Weingut Schönhals, Rheinhessen	0,75 l   € 7,90
2021 <b>Rosé</b> QbA, Weingut Lukas Kesselring, Pfalz, trocken	0,75 l   € 6,40
2021 <b>Rosé Moonlight</b> trocken, Stellar Organics, Klawer, Western Cape, Südafrika	0,75 l   € 6,90

## Rotwein

2021 <b>Samt &amp; Seide</b> QbA feinfruchtig-lieblich, Weingut Schönhals, Rheinhessen	0,75 l   € 8,50
2021 <b>Lemberger</b> QbA, trocken Weingut Eberbach-Schäfer, Württemberg	1 l   € 7,50
2020 <b>Cabernet und Merlot</b> QbA, Weingut Benzinger, Pfalz, tr.	0,75 l   € 9,80
2020 <b>ELEGANCE Merlot</b> , IGP Pays d'Oc trocken Joseph Castan, Languedoc, Frankreich	0,75 l   € 6,20
2019 <b>Bois de Brignon Côtes du Rhône</b> AOP trocken Les Coteaux de Fournès, Rhône, Frankreich	0,75 l   € 8,20
2020 <b>Primitivo</b> 'Origine del Vino' IGT, trocken Tombacco, Apulien, Italien	0,75 l   € 8,00
2021 <b>ENATE Tapas Tempranillo</b> DO trocken, Enate, Somontano, Spanien	0,75 l   € 8,90
2021 <b>STELLAR Shiraz</b> trocken Stella Organics, Klawer, Western Cape, Südafrika	0,75 l   € 8,20