

## Kleine Gerichte

### Kleinigkeiten zum Wein

Gemischte Oliven <sup>4</sup> kl. Schale € 2,00

Käsewürfel € 4,70

Datteln im Speckmantel (9 Stück) <sup>2</sup> € 6,50

Snack-Trio<sup>4,2</sup> € 5,20

*wählen Sie aus folgenden Snacks ihr Trio aus:*

*Nüsse, Oliven, Salz- und Rosmarin-Chips, Käsewürfel oder Datteln im Speckmantel (4 Stk.)*

Laugenbrezel € 2,90

Bruschetta-Flammkuchlein<sup>4</sup> € 6,00

*Kleiner Flammkuchen mit einer Bruschettacreme, Tomaten, Oliven und Mozzarella*

Flammkuchenbrot mit Meersalz & italienischen Kräutern € 3,00

+ ein Schälchen Kräuterquark € 2,00

+ Serranoschinken (3 Scheiben) <sup>2</sup> € 4,00

+ Queso Iberico - spanischer Käse (5 Scheiben) € 3,50

### Kalte Speisen

Tapas Teller <sup>1,2,3,4</sup> € 10,00

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

Tapas Teller + 0,1l ENATE Tapas Tempranillo (Wein Nr. 23) € 12,50

Antipasti Teller vegetarisch <sup>2,3,4</sup> € 9,50

*eingelegtes Gemüse, Mozzarella mit Pesto und Oliven*

Feine Käseauswahl <sup>2</sup> (fünf Sorten) mit Mangochutney und Feigensenfsauce € 11,00



Lutz-Platte <sup>1,2,3,4</sup> (für den größeren Hunger oder zum Teilen) € 18,50

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

## Warme Gerichte

Hausgemachte Quiche Lorraine <sup>2</sup>	€ 6,00
Ofenkartoffel mit Kräuterquark	€ 7,00
Ofenkartoffel mit Kräuterquark und geräuchertem Lachs	€ 10,50
Daube Provencale <sup>4</sup>	€ 15,00
<i>Rindfleischtopf mit Tomaten, Karotten und Oliven</i>	

## Flammkuchen

Flammkuchen „Klassik“ <sup>2</sup>	€ 8,00
<i>mit würzigem Rahm, Zwiebeln und Speck</i>	
Flammkuchen „Klassik plus Käse“ <sup>2</sup>	€ 8,50
<i>mit würzigem Rahm, Zwiebeln, Speck und Emmentaler</i>	
Flammkuchen „Luras Käsekuchen“	€ 8,00
<i>mit würzigem Rahm und Emmentaler</i>	
Flammkuchen „Lukas Käsekuchen“ <sup>2</sup>	€ 8,50
<i>mit würzigem Rahm, Emmentaler und Speck</i>	
Flammkuchen „Tomate-Mozzarella“	€ 9,00
<i>mit würzigem Rahm, Tomaten, Mozzarella und Pesto</i>	
Flammkuchen „Miri“ <sup>2,3,4</sup>	€ 9,00
<i>mit würzigem Rahm, Kichererbsen, Zwiebeln, Paprika, eingelegten Tomaten und Oliven</i>	
✓ (auch als vegane Variante möglich)	
Flammkuchen „Apfel trifft Zwiebel“	€ 9,50
<i>mit würzigem Rahm, Zwiebeln, Apfel, Rosmarin und Walnüssen</i>	
✓ (auch als vegane Variante möglich)	
Flammkuchen „Spanien“ <sup>1,2,3,4</sup>	€ 10,00
<i>mit würzigem Rahm, Chorizo, Salchion, Serranoschinken, eingelegte Tomaten und Oliven</i>	
Flammkuchen „Gruissan“	€ 10,00
<i>mit würzigem Rahm, Reibekäse, Ziegenkäse und Honig</i>	

Flammkuchen „Camembert“<sup>2</sup> € 10,50  
mit würzigem Rahm, Reibekäse, Camembert, Speck und Preiselbeeren

Flammkuchen „aus dem Meer“<sup>1,2</sup> € 11,00  
mit würzigem Rahm, Zwiebeln, Lachs und Shrimps

## Flammkuchen-Donnerstag

**jeden Donnerstag**

*zwei Flammkuchen genießen,  
Lieblingswein zum halben Preis entdecken!*

**zu jedem zweiten Flammkuchen gibt es eine Flasche  
Wein nach Wahl zum halben Preis**

## **Süße Speisen**

Apfel-Zimt-Flammkuchlein € 6,00

Warmer Schokoladenkuchen € 3,50

Warmer Schokoladenkuchen mit einer Kugel Vanilleeis € 4,70

 (auch als vegane Variante möglich)

Affogato € 3,50

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

Schokoriegel von  37,5g/45g € 2,50  
(Creamy Espresso, Yogurt & Crisp, Yogurt & Choc,  
Poppy & Vanilla, Cookies & Choc oder Honey Almond)

Sesamriegel von  20 g € 1,50

<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“