

## 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-Flammküchlein <sup>4</sup>		€ 6,00
<i>Kleiner Flammkuchen mit einer Bruschettacreme, Tomaten, Oliven und Mozzarella</i>		
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
<i>Serranoschinken, Chorizo, Salchion, eingelegte Tomaten und Pilze, spanischer Käse und Oliven</i>	
Tapas Teller + 0,1l ENATE Tapas Tempranillo (Wein Nr. 23)	€ 12,50
Antipasti Teller vegetarisch <sup>2,3,4</sup> <i>eingelegtes Gemüse, Mozzarella mit Pesto und Oliven</i>	€ 9,50
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) <i>von allem etwas – Serranoschinken, span. Salami, eingelegtes Gemüse, Oliven, Mozzarella mit Pesto und eine Auswahl an Käse</i>	€ 18,50



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

Flammkuchen „Camembert“ <sup>2</sup> mit würzigem Rahm, Reibekäse, Camembert, Speck und Preiselbeeren	€ 10,50
Flammkuchen „aus dem Meer“ <sup>1,2</sup> mit würzigem Rahm, Zwiebeln, Lachs und Shrimps	€ 11,00

## 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-Flammküchlein	€ 6,00
Warmer Schokoladenkuchen	€ 3,50
Warmer Schokoladenkuchen mit einer Kugel Vanilleeis  (auch als vegane Variante möglich)	€ 4,70
Affogato	€ 3,50
<i>Espresso mit einer Kugel Vanilleeis</i>	

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“