

Kleine Gerichte

Kleinigkeiten zum Wein

Gemischte Oliven ⁴	kl. Schale	€ 2,00
Käsewürfel		€ 4,70
Datteln im Speckmantel (9 Stück) ²		€ 6,50
Snack-Trio ^{4,2}		€ 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 ⁴ <i>Kleiner Flammkuchen mit einer Bruschettacreme, Tomaten, Oliven und Mozzarella</i>		€ 6,00
Flammkuchenbrot mit Meersalz & italienischen Kräutern		€ 3,00
+ ein Schälchen Kräuterquark		€ 2,00
+ Serranoschinken (3 Scheiben) ²		€ 4,00
+ Queso Iberico - spanischer Käse (5 Scheiben)		€ 3,50

Kalte Speisen

Tapas Teller ^{1,2,3,4} <i>Serranoschinken, Chorizo, Salchion, eingelegte Tomaten und Pilze, spanischer Käse und Oliven</i>	€ 10,00
Tapas Teller + 0,1l ENATE Tapas Tempranillo (Wein Nr. 23)	€ 12,50
Antipasti Teller vegetarisch ^{2,3,4} <i>eingelegtes Gemüse, Mozzarella mit Pesto und Oliven</i>	€ 9,50
Feine Käseauswahl ² (fünf Sorten) mit Mangochutney und Feigensenfsauce	€ 11,00
Lutz-Platte ^{1,2,3,4} (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 ²	€ 6,00
Ofenkartoffel mit Kräuterquark	€ 7,00
Ofenkartoffel mit Kräuterquark und geräuchertem Lachs	€ 10,50
Daube Provencale ⁴	€ 15,00
<i>Rindfleischtopf mit Tomaten, Karotten und Oliven</i>	

Flammkuchen

Flammkuchen „Klassik“ ² <i>mit würzigem Rahm, Zwiebeln und Speck</i>	€ 8,00
Flammkuchen „Klassik plus Käse“ ² <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“ ² <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“ ^{2,3,4} <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“ ^{1,2,3,4} <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“ ² mit würzigem Rahm, Reibekäse, Camembert, Speck und Preiselbeeren	€ 10,50
Flammkuchen „aus dem Meer“ ^{1,2} mit würzigem Rahm, Zwiebeln, Lachs und Shrimps	€ 11,00

Flammkuchen-Dienstag

jeden Dienstag

*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 V (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
-----------------	---	------	--------

¹ „mit Farbstoff“, ² „mit Konservierungsstoff“, ³ „mit Antioxidationsmittel“, ⁴ „geschwärzt“

⁵ „geschwefelt“, ⁶ „mit Geschmacksverstärker“ ⁷ „enthält eine Phenylalaninquelle“