

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-Flammkuchlein⁴ € 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) ² € 4,00

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

Kalte Speisen

Tapas Teller ^{1,2,3,4} € 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 ^{2,3,4} € 9,50

eingelegtes Gemüse, Mozzarella mit Pesto und Oliven

Feine Käseauswahl ² (fünf Sorten) mit Mangochutney und Feigensenfsauce € 11,00



Lutz-Platte ^{1,2,3,4} (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 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	€ 8,00
<i>mit würzigem Rahm, Zwiebeln und Speck</i>	
Flammkuchen „Klassik plus Käse“ ²	€ 8,50
<i>mit würzigem Rahm, Zwiebeln, Speck und Emmentaler</i>	
Flammkuchen „Lauras Käsekuchen“	€ 8,00
<i>mit würzigem Rahm und Emmentaler</i>	
Flammkuchen „Lukas Käsekuchen“ ²	€ 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“ ^{2,3,4}	€ 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“ ^{1,2,3,4}	€ 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“² € 10,50
mit würzigem Rahm, Reibekäse, Camembert, Speck und Preiselbeeren

Flammkuchen „aus dem Meer“^{1,2} € 11,00
mit würzigem Rahm, Zwiebeln, Lachs und Shrimps

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-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

¹ „mit Farbstoff“, ² „mit Konservierungsstoff“, ³ „mit Antioxidationsmittel“, ⁴ „geschwärzt“
⁵ „geschwefelt“, ⁶ „mit Geschmacksverstärker“ ⁷ „enthält eine Phenylalaninquelle“