

## Salate

<b>Beilagensalat</b>	mit Veganiem Hausdressing	<b>3,90</b>
<b>Kleiner (vegan) Salatteller</b>	mit hausgebackenem Brot	<b>5,40</b>
<b>Bunter (vegan) Salatteller</b>	mit frischen Sprossen, Champignons, Paprika, Tomate und Gurke dazu Brot	<b>9,00</b>
<b>Blattsalat Geflügelleber</b>	mit Croûtons und Balsamico Jus dazu Brot	<b>11,00</b>
<b>Salatteller Hähnchenbrust</b>	Hähnchenbrustfilet mit Sherry flambiert dazu Champignonrahm und Brot	<b>11,60</b>
<b>Salatteller Garnelen</b>	dazu Tandoori Dip und Brot	<b>17,60</b>

## Saisonale Speisen

<b>Pikante Kürbiscremesuppe (vegan)</b>		<b>5,80</b>
mit Ingwer und Kokosmilch und Brot		
<b>Käsespätzle</b>		<b>9,50</b>
mit gerösteten Zwiebeln und Käse überbacken		
<b>Penne all'arrabbiata (vegan)</b>		<b>9,20</b>
mit Knoblauch, Lauchzwiebeln, schwarze Oliven und Tomaten (pikant)		
<b>Linseneintopf (vegan)</b>	mit Gemüse	<b>7,80</b>
und mit Wienerle und Brot		
<b>Pikanter Sauerkrautauflauf</b>		<b>8,50</b>
mit Rinderhackfleisch, Speck, Zwiebeln, Käse, dazu hausgebackenes Brot		
<b>Straßburger wurstsalat</b>		<b>10,90</b>
mit Lauchzwiebeln, Käse, Ei und Pommes		
<b>Flammkuchen Kürbis (veggie)</b>	kl.	<b>5,40</b>
mit roten Zwiebeln, Rosmarin, Frischkäse, Walnüssen und Honig		
	gr.	<b>10,20</b>

## Speisen

<b>Gratinierter Ziegenkäse</b>	mit Tomaten auf hausgebackenem Brot und kleinem Salatbouquet	<b>9,20</b>
<b>Gemüsequiche mit Ziegenkäse &amp; Spinat</b>	und kleinem Salatbouquet	<b>9,20</b>
<b>Gegrillter Schafskäse „Provencale“</b>	mit Knoblauch, Peperoni(scharf), Oliven, Zwiebeln, Paprika und Kräuter de Provence dazu Brot	<b>11,20</b>
<b>Räucherlachs</b>	mit Sahnemeerrettich und Kartoffelrösti	<b>12,10</b>
<b>Gebratene Geflügelleber</b>	in Zwiebel-Pfefferrahm Sauce mit Kartoffelrösti	<b>12,80</b>
<b>Gekrätertes Lammfilet</b>	mit Knoblauch und kleinem Salatbouquet dazu Brot	<b>18,20</b>
<b>Rumpsteak</b>	an einer Portweinsauce	<b>21,20</b>
-Saisonale Kruste-		mit kleinem Salatbouquet und Brot

## Für den kleinen Hunger

<b>Tomatensuppe (vegan)</b>	mit Croûtons und Brot	<b>4,80</b>
<b>Schneckenpfännchen</b>	mit Kräuterschaum, Tomaten, Peperoni und Zwiebeln dazu Brot	<b>6,80</b>
<b>Gegrillte Peperoni</b>	mit Schafskäse, Olivenöl, Kräuter de Provence und Brot (scharf)	<b>7,20</b>
<b>Paté</b>	Französische Bauernerleberpastete mit Cornichons und Senf dazu Brot	<b>8,50</b>
<b>Schinken-Käse Baguette</b>	mit kleinem Salatbouquet und Cocktail Dip	<b>8,00</b>
<b>Gemischter Käseteller</b>	Verschiedene Sorten Käse, Oliven, Feigensenf und Brot	<b>10,80</b>

## Flammkuchen

		Klein	Groß
<b>Klassisch</b>	mit Speck und Zwiebeln	4,20	7,50
<b>Schinken</b>	mit frischen Champignons und Schinken	4,40	8,10
<b>Deftig</b>	Schinken, Speck, Champignons und Zwiebeln	4,80	8,40
<b>Fisch</b>	mit Lauch und frischem Lachs	5,80	10,20
<b>Spezial</b>	Champignons, Zwiebeln, Paprika, Schinken, Speck, Käse und scharfer Thaisauce	5,40	9,90
<b>Vegetarisch</b>	Schafskäse, Lauch, Champignons, Zwiebeln, Paprika und Kräuter der Provence	5,40	9,90
<b>Vegan</b>	Zucchini-Auberginen Crème, Champignons, Oliven, Knoblauch, Zwiebeln, Peperoni(scharf), Paprika und Kräuter der Provence	5,40	9,90
<b>Süß</b>	Apfelspalten, Zimt, Zucker und Calvados	5,30	9,60

## Hausgemachter Kuchen

bitte fragen Sie nach unserer wechselnden Auswahl



## Flaschenweine

<b>Sauvignon Blanc trocken</b> Neustadt-Haardt (Pfalz) <b>Oliver Zeter</b>	0,75 l	18,50
<b>„Glaube Liebe Hoffnung“ Riesling trocken</b> Duttweiler (Pfalz) <b>Bergdolt-Reif&amp;Nett</b>	0,75 l	14,00
<b>Riesling (trocken)</b> Wachenheim (Pfalz) <b>Dr. Bürklin-Wolf</b>	0,75 l	15,90
<b>“Cuvée Authentique”</b> Domaine Lafage Region Côtes Roussillon, Frankreich	0,75 l	15,50
<b>“Sud di Manduria”</b> Primitivo San Marzano, Italien	0,75 l	18,00
<b>“Campillo Crianza Rioja”</b> Tempranillo Laguardia, Spanien	0,75 l	18,00

## Aus der Flasche

<b>Maisel Weizen dunkel</b> <sup>23,2</sup>	0,5 l	4,10
<b>Maisel Kristallweizen</b> <sup>23,2</sup>	0,5 l	4,10
<b>Rothaus Tannenzäpfle</b> <sup>23,1</sup>	0,33 l	3,00
<b>Tegernseer Hell</b> <sup>23,1</sup>	0,5 l	4,20
<b>Jever Pilsener</b> <sup>23,1</sup>	0,33 l	3,00
<b>Eichbaum Naturradler</b> <sup>23,1</sup>	0,33 l	3,00
<b>Corona Extra</b> <sup>23,1</sup> Tequila Flavoured Beer	0,33 l	3,60
<b>Eichbaum Ureich</b> <sup>23,1</sup>	0,33 l	3,00
<b>Jever fun alkoholfrei</b> <sup>23,1</sup>	0,33 l	3,00
<b>Karamalz</b> <sup>23,1</sup>	0,33 l	3,00
<b>Erdinger alkoholfreies Hefe</b>	0,5 l	4,10