

Salate

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

Saisonale Speisen

Käsespätzle	mit gerösteten Zwiebeln und Käse überbacken	9,50
Penne all'arrabbiata (vegan)	mit Knoblauch, Lauchzwiebeln, schwarze Oliven und Tomaten (pikant)	9,20
Linseneintopf (vegan) und mit Wienerle und Brot		7,80 8,50
Pikanter Sauerkrautauflauf	mit Rinderhackfleisch, Speck, Zwiebeln, Käse, dazu hausgebackenes Brot	9,50
Straßburger Wurstsalat	mit Lauchzwiebeln, Käse, Ei und Pommes	10,90
Winterliche Maronensuppe (vegie) mit Brot		5,80
Penne Haschee (pikant)		7,90
Schupfnudeln mit Sauerkraut, Speck und Hackfleisch (pikant)		8,90
Schinkennudeln mit Ei und einem Salatbouquet		8,90
Apple Crumble im Glas		3,80
Flammkuchen Gorgonzola mit Birne, Walnüssen und Preiselbeeren	Gr. 10,20 Kl. 5,40	

Speisen

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

Für den kleinen Hunger

Tomatensuppe (vegan) mit Croûtons und Brot	4,80
Gegrillte Peperoni (scharf) mit Schafskäse, Olivenöl, Kräuter de Provence und Brot	7,20
Schinken-Käse Baguette mit kleinem Salatbouquet und Cocktail Dip	8,00
Gemischter Käseteller verschiedene Sorten Käse, Oliven, Feigensenf und Brot	10,80

Kinderkarte

Nudeln mit Tomatensoße	5,20
Chicken-Nuggets mit Pommes	5,20
Kleine Pizza Margerita	5,20

Flammkuchen

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

Hausgemachter Kuchen bitte fragen Sie nach unserer wechselnden Auswahl



Flaschenweine

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

Aus der Flasche

Maisel Weizen dunkel ^{23,2}	0,5 l	4,10
Maisel Kristallweizen ^{23,2}	0,5 l	4,10
Rothaus Tannenzäpfle ^{23,1}	0,33 l	3,00
Tegernseer Hell ^{23,1}	0,5 l	4,20
Jever Pilsener ^{23,1}	0,33 l	3,00
Eichbaum Naturradler ^{23,1}	0,33 l	3,00
Corona Extra ^{23,1} Tequila Flavoured Beer	0,33 l	3,60
Eichbaum Ureich ^{23,1}	0,33 l	3,00