## WIR EMPFEHLEN

WOD CDEICEN	VOVOC MÖLIDEN CLIDDE	
VORSPEISEN	KOKOS-MÖHREN-SUPPE verfeinert mit frischem Ingwer und Orangensaft dazu Knuspergarnelen	7,50
	ZIEGENKÄSE IM SPECKMANTEL	. ,
	auf Rucola-Bett mit Karamellsauce dazu Baguette 3 9	7,90
	BRUSCHETTA	
	geröstete Brote mit Strauchtomaten, Knoblauch, Basilikum und Olivenöl 3 9	5,50
HAUPTSPEISEN	GEBACKENER CAMEMBERT	
	dazu kleiner Salat, Preiselbeeren und getoastetes Weißbrot	9,50
	KÄSESPÄTZLE AUS DEM OFEN	
	frische Spätzle gratiniert mit würzigem Emmentaler und Röstzwiebeln 	8,90
	KÄSE-LAUCH-HACKFLEISCH EINTOPF	0.00
	würziger Eintopf dazu Landbrot	8,90
	KARTOFFELRÖSTI MIT RÄUCHERLACHS	
	Rösti mit frischem Kräuterquark dazu Räucherlachs und kleiner Salat 3 9	10,50
	SALAT MIT GEBRATENEN MAULTASCHEN	
	gebratene Maultaschen auf knackigem Salat, fein angemacht mit einer Himbeer -Vinaigrette dazu Landbrot 9	11,50
	SCHWEINELENDCHEN	, 0 0
	in Champignonrahmsauce, dazu frisches Spätzle und Beilagensalat	15,50
FLAMMKUCHEN	SERRANO	
	Sauerrahm, Serranoschinken, garniert mit Rucola und Grana Padano 2 3 9	10,90
VORSPEISEN	KARTOFFELCREMESUPPE	
	dazu unser frisches Landbrot	4,90
	FRÜHLINGSRÖLLCHEN	
	6 Röllchen mit Sweetchili Dip 10 *	4,50
	GARNELE IM KNUSPERMANTEL	F 00
	8 Garnelen im Kräuter-Knuspermantel mit Sweetchili Dip 10 *	5,90
	OLIVEN & GETROCKNETE TOMATEN	4.50
	fein angemachte Oliven mit getrockneten Tomaten dazu Baguette 2 3 6 9 10	4,50
	TAPAS TELLER	
	spanischer Manchegokäse, Chorizo, Pflaumen im Speckmantel, Serranoschinken, Oliven und getrocknete Tomaten dazu Baguette 1 2 3 5 6 9 10	12.50
	RINDER-CARPACCIO	12,00
	hauchdünn geschnittenes rohes Rinderfilet	
	mit Olivenöl, Zitrone und gehobeltem Grana Padano dazu Baguette	10,50
FLAMMKUCHEN	ELSÄSSER ART	
	Sauerrahm, Speck und Zwiebeln 2 3 5 10	7,90
	À LA MAIK	
	Sauerrahm, Chorizo, Serranoschinken, scharfe Peperoni	10,50
	und Grana Padano 2 3 5 9 10	
	VEGETARISCH	0 50
	Sauerrahm, Champignons, Lauch und Tomaten	8,50

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. Kennzeichnung der Zusatzstoffe am Ende der Speisekarte.

HAUPTSPEISEN	FINTHER BRATWURST Wurst von der Metzgerei Weil dazu Senf und Kartoffelsalat 1 2 3 5	6,90
	CURRYWURST Wurst von der Metzgerei Weil	
	dazu Pommes 5 8	7,50
	SCHAFSKÄSE	
	im Ofen gebacken, garniert mit Tomaten, mediterranen Kräutern und Olivenöl	9,60
	SALAT MIT PUTENSTREIFEN	,,00
	verschiedene Blattsalate mit marinierten Putenbruststreifen 10 *	11,50
	SALAT MIT GEBRATENEN GARNELEN	
	verschiedene Blattsalate mit in Olivenöl gebratenen Garnelenspießen	12,90
	SCHNITZEL "WIENER ART"	
	mit Pommes und Beilagensalat	12,50
	KALBSSCHNITZEL	
	dazu Kartoffelsalat und kleiner Salatbouquet 1 2 5 10	18,50
	PUTENSTEAK	
	vom Grill mit Kräuterbutter Pommes und Beilagensalat	12,90
	ARGENTINISCHES RUMPSTEAK (ca. 250 g)	
	dazu geröstete Zwiebeln und Bratkartoffeln	22,90
EXTRAS	HAUSGEMACHTE SAUCEN	
EATRAS	Rahmsauce	2,50
	Pfeffersauce	2,50
	BEILAGENSALAT	
	klein	3,00
	groß	6,50
	wahlweise mit hausgemachtem Joghurtdressing oder Essig & Öl	
KLEINE GÄSTE bis 12Jahre	POMMES	3,00
	SCHNITZEL	
	"Wiener Art" mit Pommes	5,90
	KLEINER ELSÄSSER FLAMMKUCHEN	
	Sauerrahm, Speck und Zwiebeln	5,50
	HÄHNCHEN NUGGETS	
	dazu Pommes	5,50
	FISCHSTÄBCHEN	
	dazu Pommes 5	5,50
DECCEPT	LAMA CAME	
DESSERT	LAVA CAKE Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern dazu Vanilleeis	7,90
		7,70
	HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL mit Vanilleeis und frischer Sahne	7,50
	HÄAGEN-DAZS Eiscreme-Minicups (100 ml)	7,00
	Vanilla   Belgian Chocolate   Strawberries & Cream   Macadamia Nut Brittle	3,40
	KUCHEN	0,10
	je Stück	3,50
	10 0.00K	5,50

<sup>\*</sup> enthält Glutamat. Allergene Zusatzstoffe auf Wunsch einsehbar, bitte fragen Sie unser Servicepersonal Inhaltsstoffe 1 Farbstoff

2 Konservierungsstoff 3 Antioxidationsmittel 6 geschwärzt 7 Phosphat 4 geschwefelt 6 geschwärzt 10 Säuerungsmittel 5 Geschmacksverstärker 8 Süßungsmittel 9 Sulfite