

Kalte Vorspeisen:

Sardinen in frischer Vinaigrette, dazu Knoblauchbrot:

5,90

Kleiner Salat:

2,50

Warme Vorspeisen:

Tomatensuppe, Bio:

Die Tomatensuppe ist aus unserem Feinkostsortiment

3,50

Garnelen im Kartoffelmantel, dazu Baguette:

5,90

Flammkuchen

Die Teigböden für unsere Flammkuchen kommen direkt aus dem Elsass, der Heimat des Flammkuchens.

Die Crème, die Gewürze und der Belag werden von uns frisch und individuell aufgetragen und die Flammkuchen werden dann im Steinofen knusprig gebacken.

„Traditionell“ mit Speck³ und Zwiebeln :

6,90

„Mediterran“ mit Tomaten, Champignons, Oliven¹³, Zwiebeln:

6,90

„Normandie“ mit Lauch und Lachs^D:

7,50

„Spanisch“ mit pikanter Creme, Chorizo und Paprika:

7,50

„Toskana“ mit Tomaten, Pesto und Mozzarella:

6,90

„Griechisch“ mit Schafskäse, Peperoni, Zwiebeln und Oliven¹³:

7,50

Die Flammkuchen können mit „Käse überbacken“ bestellt werden:

Aufpreis je 0,70

Flammkuchen enthalten die Allergene: Lactose, Gluten

Currywurst - und zwar die Beste!!! ^{8,D,J}

Die Wurst kommt von der Metzgerei Pfaffenberger, die Soße wird topfweise sorgfältig gekocht und die Currymischungen sind perfekt auf Wurst und Soße abgestimmt.

Currywurst „Mild“ mit Orientcurry. **7,50**

Currywurst „Würzig“ mit Curry-Hausmischung. **7,50**

Currywurst „de luxe“ mit Javacurry (mild), geriebenem Mozzarella und Röstzwiebeln. **7,90**

Currywurst „Scharf“ mit Thaicurry. **7,50**

Currywurst „Extrascharf“ mit Thaicurry und Habanero Chili. **7,90**

Die Currywurst wird mit Steakhouse-Pommes auf dem Teller serviert.

Kartoffelgratin:^G **8,50**
mit Blattspinat und Feta.

Kartoffelgratin „de luxe“^{G,D}: **11,00**
mit Blattspinat, Feta, Räucherlachs und Garnelen

Ratatouille mit arabischem Butterreis:^{A,J,G} **7,50**
Dieser französische Gemüseklassiker aus Zucchini, Aubergine, Paprika, Zwiebeln und Tomaten, bissfest, und lecker gewürzt, eignet sich auch solo als kleines Gericht mit Baguette.

Feta mit mediterranem Gemüse^G
*in Backpapier im Ofen gegart (ca. 25 min)
Unser Feta kommt von der Insel Lesbos in Griechenland und besteht aus 85% Schafsmilch und 15% Ziegenmilch.*

mit Baguette:^A **7,50**

mit arabischem Butterreis:^{A,G} **9,50**
Unseren Klassiker „arabischer Butterreis“ bereiten wir mit Butter, frittierten Suppennudeln, und Pinienkernen zu.

Schweineschnitzel „Wiener Art“:^{A,C,J} **10,50**
mit Steakhouse-Pommes und Salat.

Schweineschnitzel“Zigeuner Art“:^{A,C,J} **10,50**
mit pikanter Paprikasoße, Steakhouse-Pommes und Salat.

Rumpsteak: **22,00**
*Mit Kräuterbutter^G, Kartoffelspalten und Grillgemüse.
Oder:
Mit Kräuterbutter^G, Steakhouse-Pommes und Salat.*

Lendentopf:^{A,G,I} **14,00**
Schweinelende in Rahmsoße mit Champignons, Café de Paris-Gewürzmischung, dazu unser arabischer Butterreis oder Kroketten, Salat.

Fisch^{D.14}

Spessartforelle, gebraten: **13,00**
mit Rosmarinkartoffeln und Salat.

Kabeljaufilet: **14,00**
mit Kräuterkruste, Basmati-Vital-Reis und Gemüse.

Salat

Beilagensalat: **2,50**

Großer Salatteller: **8,50**

Großer Salatteller mit Thunfisch: **9,80**

Großer Salatteller mit Putenbrust: **10,80**

Die Salatteller sind mit Gurken, Tomaten, Paprika, Oliven, Schafskäse und Ei.

*Wir empfehlen unser orangenfruchtiges Hausdressing, oder alternativ ein Olivenöl/
Balsamico Dressing.*

Herzhafter Bauernsalat, Baguette **7,50**
Mit Gurken, Tomaten, Schafskäse, Oliven, Zwiebeln und Paprika.

Zu den Salaten gibt es auf Wunsch auch Baguette.

Zu den Salaten oder als kleine Vorspeise passt hervorragend unser

Knoblauchbrot: 3,00

Nachspeisen, Süßes

Dessert „schmelzendes Herz“: **4,50**

(2 Stück warmer Schokokuchen^{A,C,F,G} mit Vanilleeis^G).

Flammkuchen mit Apfel, Zimt und Zucker: **6,90**

Mit Walnüssen vom hauseigenen Nussbaum bestreut.

Affogato al caffè: **2,90**

(Kugel Vanilleeis^G im Glas mit heißem Espresso übergossen).

Bürokratenseite

Nr. 1 mit Konservierungsstoff

Nr.2 mit Farbstoff

Nr.3 mit Antioxidationsmitteln

Nr.8 mit Phosphat

Nr.9 enthält Sulfite

Nr.10 chininhaltig

Nr.11 koffeinhaltig

Nr.13 geschwärzt

Nr.14 Gräten, das sind die Knochen des Fisches, welche nicht mitgegessen werden dürfen!

A Glutenhaltiges Getreide

C Eier

D Fisch

F Soja

G Milch und Milchprodukte

H Schalenfrüchte(Nüsse)

I Sellerie

J Senf

K Sesamsamen

L Schwefeldioxid