



WIR EMPFEHLEN

APERITIF	BELLINI	trockener Prosecco, Pfirsichpüree 3	5,50
	LILLET MARIE	Lillet Blanc, Sodawasser, Grapefruit 1 9 10	5,50
VORSPEISEN	KOKOS-MÖHREN-SUPPE 	Kokosmilch, frischer Ingwer, Orangensaft, Knuspergarnele 5 11	6,90
	ZIEGENKÄSE IM SPECKMANTEL auf Wunsch auch ohne Speck 	Salat, Honig-Senf-Dressing, Karamellsauce 1 2 3 8 9	8,50
	BRUSCHETTA 	geröstetes Brot, Ricotta, Tomate, Knoblauch, Pesto, Grana Padano 2 3 9	5,50
HAUPTSPEISEN	KAROTTENEINTOPF	Karotten, Kartoffeln, Bauchfleisch	8,90
	PASTA AN BÄRLAUCHPESTO 	frische Pasta, hausgemachtes Bärlauchpesto, Grana Padano 2	11,50
	SALAT MIT RINDERSTREIFEN	franchierte Rinderhüfte, Salat, Honig-Senf-Dressing 1 3 8 9	15,50
	STEAK VON DER RINDERHÜFTE	Zucchini, Thymian, Chili, Cognac-Butter, Rosmarinkartoffeln 2 8	18,50
	KÖNIGSBERGER KLOPSE	Kapernsauce, Salzkartoffeln, Rote-Bete-Salat	11,50
	SCHWEINELENDCHEN	Cognac-Pfeffersauce, frische Spätzle, Speckbohnen, Beilagensalat 2 3	15,50
	RHEINHESSISCHE	Sauerrahm, Lauchzwiebeln, Fleischwurst, würziger Käse 2 3 5 10 11	10,50
FLAMMKUCHEN			

À LA CARTE

VORSPEISEN	KARTOFFELCREMESUPPE 	
	dazu unser frisches Landbrot	5,50
	FRÜHLINGSRÖLLCHEN 	
	6 Röllchen mit Sweetchili Dip 10 *	4,50
	GARNELE IM KNUSPERMANTEL	
	6 Garnelen im Kräuter-Knuspermantel mit Sweetchili Dip 5 10 *	5,90
	OLIVEN & GETROCKNETE TOMATEN 	
fein angemachte Oliven, getrockneten Tomaten 2 3 6 9 10	4,90	
TAPAS TELLER		
spanischer Manchegokäse, Chorizo, Pflaumen im Speckmantel, Serranoschinken, Oliven, getrocknete Tomaten 1 2 3 5 6 9 10	12,50	
RINDER-CARPACCIO		
hauchdünn geschnittenes rohes Rinderfilet, Olivenöl, Zitrone, Grana Padano 2	11,50	
<hr/>		
HAUPTSPEISEN	FINTHER BRATWURST	
	Wurst von der Metzgerei Weil, Senf, Kartoffelsalat 1 2 3 5	7,50
	CURRYWURST	
	Wurst von der Metzgerei Weil, hausgemachte Currysauce, Pommes 5 8	8,50
	SCHAFSKÄSE 	
	im Ofen gebacken, Tomaten, mediterrane Kräuter, Olivenöl	10,50
	SALAT MIT PUTENSTREIFEN	
	verschiedene Blattsalate, marinierte Putenbruststreifen 10 *	11,90
	SALAT MIT GEBRATENEN GARNELEN	
	verschiedene Blattsalate, in Olivenöl gebratenen Garnelenspießen	12,90
	SCHNITZEL „WIENER ART“	
Pommes, Beilagensalat	12,90	
KALBSSCHNITZEL		
Kartoffelsalat, kleiner Salatbouquet, Preiselbeeren 1 2 5 10	19,50	
PUTENSTEAK		
vom Grill, Kräuterbutter, Pommes, Beilagensalat	13,50	
ARGENTINISCHES RUMPSTEAK (ca. 250 g)		
hausgemachte Kartoffel Wedges, Kräuterdip, Röstbaguette, Würzbutter	23,90	
<hr/>		
FLAMMKUCHEN	ELSÄSSER ART	
	Sauerrahm, Speck und Zwiebeln 2 3 5 10	8,50
	VEGETARISCH 	
Sauerrahm, Champignons, Lauch und Tomaten	8,90	
À LA MAIK		
Sauerrahm, Chorizo, Serranoschinken, Peperoni, Grana Padano 2 3 5 9 10	10,50	

KLEINE GÄSTE

bis 12Jahre

KINDER SCHNITZEL

„Wiener Art“ mit Pommes

5,90

KLEINER ELSÄSSER FLAMMKUCHEN

Sauerrahm, Speck und Zwiebeln 2 3 5 10

5,50

HÄHNCHEN NUGGETS

dazu Pommes

5,50

FISCHSTÄBCHEN

dazu Pommes 5

5,50

EXTRAS

PORTION POMMES

3,50

HAUSGEMACHTE SAUCEN

Rahmsauce

2,50

Cognac-Pfeffersauce

2,50

BEILAGENSALAT

klein

3,50

groß

6,50

wahlweise mit hausgemachtem Joghurdressing oder Essig & Öl

DESSERT

LAVA CAKE *(ZUBEREITUNG À LA MINUTE, BACKZEIT 15 MIN)*

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern dazu Vanilleeis

7,90

ERTRUNKENER ESPRESSO

Vanilleeis aufgegossen mit Espresso

3,90

KAISERSCHMARRN

Puderzucker, Pflaumenkompott

5,90

HÄAGEN-DAZS Eiscreme-Minicups (100 ml)

Vanilla | Belgian Chocolate | Strawberries & Cream | Macadamia Nut Brittle

3,40

KUCHEN

je Stück

3,50

WAS ZU FEIERN?

Wie wäre es mit einem Menü? Zum Beispiel ein Dreigangmenü

Gebratene Garnelen auf Avocado-Püree, Mango-Tatar, Möhren-Creme

Rinderfilet sous-vide auf getrüffeltem Kartoffelpüree, Schoko-Portwein-Jus, glasierte Möhren, Selleriechips

Lavaküchlein mit Vanilleeis

45 EUR p. P. (Ab 6 Personen und nur auf Vorbestellung)



Mit diesem Symbol gekennzeichnete Speisen sind vegetarisch.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

* enthält Glutamat. Allergene Zusatzstoffe auf Wunsch einsehbar, bitte fragen Sie unser Servicepersonal

Inhaltsstoffe

1 Farbstoff

5 Geschmacksverstärker

9 Sulfite

2 Konservierungsstoff

6 geschwärzt

10 Säuerungsmittel

3 Antioxidationsmittel

7 Phosphat

11 Stabilisatoren

4 geschwefelt

8 Süßungsmittel