



## Speisekarte

Spargelsuppe 8,50€

Quiche des Tages an Salat 10,50€

drei Bruschetta 7,50€

drei Bruschetta mit Bärlauchpesto 8,50€

drei Bruschetta mit Serranoschinken 9€

Pata Negra Bellota Schinken aus Zentralspanien, nördlich von Madrid (durch die 50%ige Fütterung mit Eicheln erhält dieser Schinken seinen einzigartigen Geschmack) mit San Bernardino Parmigiano 25,50€

Gegrillte Garnelen in Knoblauch-Kräuteröl mit Ciabatta 10€

zwei mediterrane Dips | Oliven | Ciabatta 9,50€

Antipasti-Teller 15€

Gegrilltes Gemüse | Gefüllte Peppadews und grüne Peperoni | marinierte Oliven | Serranoschinken | eingelegter Feta | Ciabatta

Gemischter Salat 14€

gratiniert mit Ziegenkäse, Honig und Thymian oder Blauschimmelkäse | karamellisierte Birnen | Cashewnüsse

### Flammkuchen

Elsässer Art | Speck | Lauchzwiebeln 10,50€\*

Mix aus grünem und weißem Spargel 14,50€

Räucherlachs | Blattspinat 13€

Champignons | Emmentaler | Zwiebeln 12€

Ziegenkäse mit Honig und Thymian | karamellisierte Birnen 13€

Süß mit Äpfeln und Zimt 9,50€\*

\*auch vegan möglich

Risotto mit grünem Spargel | Deko aus Bio-Bärlauchpesto 15€

Allgäuer Käsespätzle mit geschmolzenen Zwiebeln 13€

Hähnchengeschnetzeltes 15€

Champignons | Butterspätzle | geschmolzene Zwiebeln



\*\*\*

Griechischer Joghurt 6,50€  
Früchte | süße Oliven | Walnüsse | Honig

Crème Brûlée mit Früchten 6,50€

Cremiges Vanilleeis von Savocca  
frische Erdbeeren | Sahne 6€

Affogato  
Borbone Espresso mit einer Kugel Vanilleeis 5,50€

verschiedene selbstgemachte Kuchen, teilweise auch vegan 3,50€

\*\*\*\*

Käsevariation 15€  
verschiedene besondere Käsesorten aus Frankreich |  
süße Oliven

Pata Negra Bellota Schinken zum Mitnehmen, frisch vom ganzen Stück geschnitten.  
19€ / 100g

Hausgemachte Dips to go. 2,80€ / 100g

Wenn Sie Fragen zu den Allergenen haben, hilft Ihnen unser Personal gerne weiter.

Folgen Sie uns gerne auf unseren Social Media-Kanälen, um immer auf dem neuesten Stand zu bleiben:

