

SPEISENKARTE

SALAT & SUPPE

Caesar Salad	14,50
Römersalat Parmesandressing Croûtons Kirschtomaten	
Sauerteigbrot	
+ knuspriges Hühnchen	+4,00

Kürbiscrème suppe	vegan	11,50
Landbrotcroûtons Apfel Kernöl		

+ Curry-Shrimps **+4,50**

SPEZIALITÄTEN

Tartines „New York“	16,50
Landbrot Pastrami Senfcrème Cheddar Weißkrautsalat	

Tartines „Croque Monsieur“	15,00
Landbrot Kochschinken Emmentaler Crème fraîche	

Bayonne Schinken	15,00
Luftgetrockneter französischer Schinken Cornichons „fins“ Sauerteigbrot Salzbutter	

Räucherlachs & Landbrot	19,50
Räucherlachs Gurkensalat Sahnemeerrettich Sauerteigbrot Salzbutter	

Fromage	18,00
Comté Camembert Feigensenf Baguette Salzbutter	

Thunfisch & Landbrot	14,50
Thunfischcrème Kapernäpfel Radieschen eingelegte Kirschtomaten Sauerteigbrot	

FLAMMKUCHEN

Flammkuchen Räucherlachs	17,50
Heißgeräucherter Lachs Crème fraîche Dill Meerrettich Frühlingslauch	

Flammkuchen „chèvre“	vegetarisch	14,50
Ziegenkäse Rosmarinhonig Rucola Walnuss		

Elsässer Flammkuchen	13,50
Speck Zwiebel Sauerrahm	

Flammkuchen „Antipasti“	vegetarisch	14,00
Grillgemüse Tomatensugo Rucola Parmesan		

FISCH & FLEISCH

Thunfischeintopf „Baskische Art“	19,50
Paprika Tomate Olive Basmatireis	

Rehragout	19,50
Wurzelgemüse Butterknöpfle Cranberries Apfel	

Hamburger Pannfisch	20,50
Lachsfilet Pommery-Senfsauce Speck-Bratkartoffelpüree + kleiner Gurkensalat	+3,50

Königsberger Klopse	18,50
Kapernsauce Rote Bete Gemüsechips	

SÜßES | KUCHEN

Mini Bratapfel-Tiramisu im Weckglas	4,00
„der kleine Kaffeebegleiter“	

Buttermilchwaffel	8,00
Rote Grütze Vanilleeis Schlagsahne	

Obstkuchen vom Blech täglich wechselnd	4,50
+ Sahne	1,50

Heiß auf Eis	6,50
Vanilleeis Kirschen Schlagsahne	

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen reichen wir Ihnen gerne unsere Allergene-Karte.