

Angebot der Woche – frisch und saisonal

(solange der „Vorrat“ reicht)

Zwiebelkuchen mit Speck	5,50 €
Zwiebelkuchen (ohne Speck)	4,90 €
Kürbis – Quiche an buntem Blattsalat	9,80 €
Apfel – Käsewähe	5,50 €
Tagliatelle mit Waldpilzen in Sahnesoße	14,50 €
Emmentaler – Speck – Muffins an buntem Blattsalat mit Kräuterquark	10,80 €

Für den kleinen Hunger

Tagessuppe	klein	3,50 €
Täglich wechselnd	groß	4,50 €
Schälchen mit Oliven		4,50 €
Marinierte Oliven mit Brot und Zitronen - Aioli		
Hirtensalat		7,50 €
Tomate, Gurke, Oliven, Paprika, Feta-Käse		
Gebratenen Gambas	6 Stück	9,00 €
dazu hausgemachte Zitronen-Aioli und Brot	9 Stück	13,00 €

Vesper

Dreisam-Trio	9,50 €
Wurstsalat mit Kräuterquark und Brägele	
Dreisam-Quattro	13,50 €
Wurstsalat mit Kräuterquark, Brägele und paniertem Schweineschitzel	
Elsässer Wurstsalat	11,00 €
Wurstsalat mit Käsestreifen, Kräuterquark und Brägele	

Da haben wir den Salat

Gemischte Salatteller	Beilage	4,50 €
Gemischte Blattsalate,	klein	5,70 €
Gemüse-Rohkoststreifen,	groß	8,50 €
in hausgemachter Kräutervinaigrette (vegan)		
Großer Salatteller		
Gemischte Blattsalate, Gemüse-Rohkoststreifen in hausgemachter Kräutervinaigrette (vegan)		
mit gebratenem Gemüse und Zitronen-Aioli		12,50 €
mit Hähnchenbrust		13,80 €
mit Lachs und Zitronen-Aioli		16,00 €

Flammenkuchen

Klassisch	7,50 €
mit Speck, Zwiebeln und Schnittlauch	
Käse	7,90 €
mit Speck, Käse und Zwiebeln	
Tomate-Mozzarella	8,00 €
mit Kirschtomaten, Mozzarella und Basilikumpesto	
Ziegenkäse	8,50 €
mit Ziegenkäse und Grillgemüse	
Apfelstückchen & Zimt	6,30 €