

Flammkuchen

Flammkuchen "der Klassiker"

mit Sauerrahm, frischen Zwiebelringen, herzhaften Bacon und Käse gratiniert

Euro 8,20

Flammkuchen "der Urlauber"

mit Sc. Hollandaise, Ananasstückchen und Käse überbacken, garniert mit feinem gekochten Schinken, dazu Preiselbeeren

Euro 9,90

Flammkuchen "der Vornehme"

mit selbstgemachter Tomatensauce, Kirschtomaten und Käse überbacken, garniert mit frischem Ruccola, feinem Parmaschinken und Parmesanraspeln

Euro 10,90

Spezialitäten im September

Karotten-Kürbiscrèmesuppe

mit feinem Kürbiskernöl, gerösteten Kürbiskernen und Knoblauch-Croutons

Euro 5,95

Zwei kleine panierte Schnitzel

auf buntem, in Butter geschwenkten, Karottengemüse, dazu Kartoffelplätzchen

Euro 13,50

Zwei kleine Putensteaks

auf in Butter gebratenen Broccoli & Blumenkohlröschen, Sc. Hollandaise und Kartoffelbällchen

Euro 13,90

Zwei Putenschnitzel

belegt mit frischen Tomatenscheiben, Sc. Hollandaise mit Sambal Olek verfeinert und Schafskäse gratiniert dazu Kartoffelkroketten

Euro 14,20

.....fragen Sie nach unserer Dessertspezialität