



Wochenkarte | Weekly Menu



Bierstange (Brotspezialität) 5,90 €

Serviert mit Kräuterquark

Large wholegrain breadstick served with herb quark

Kleiner Flammkuchen 8,90 €

mit Tomatencreme Mozzarella Kapern Pinienkernen Parmesan und Rucola belegt

Small tarte flambée topped with tomato cream mozzarella capers pine nuts parmesan and rocket

Sommerliche Gazpacho 9,90 €

Verfeinert mit Knoblauch und Olivenöl dazu Mini-Mozzarella und Baguette

Summer gazpacho refined with garlic and olive oil served with mini mozzarella and baguette

Flammkuchen „Elsässer Art“ 14,90 €

Mit Kräuter Knoblauchschand Speckwürfeln Lauch roten Zwiebeln und Käse belegt

Alsatian-style tarte flambée topped with herb garlic sour cream bacon leek red onions and cheese

Mediterrane Gnocchi-Pfanne *vegan*  16,90

Mit mediterranem Gemüse Oliven getrockneten Tomaten und Kresse

Mediterranean vegan gnocchi pan with vegetables olives sun-dried tomatoes and cress

Gegrilltes Zanderfilet 23,90 €

Auf cremigem Zitronenrisotto mit sommerlichem Grillgemüse

Grilled pike-perch fillet on creamy lemon risotto with grilled summer vegetables

sommerliche Weinempfehlung | Summer Wine Recommendation



Sissi & Franz - Roséwein

0,2 l - 6,90 € | 0,75 l - 22,90 €

Weingut Hammel & Cie, Pfalz; Cuvée aus Portugieser, Dornfelder und Spätburgunder; Aromen von Kirsche, Granatapfel und Veilchen; lieblich

Hammel & Cie Winery from the Palatinate Cuvée of Portugieser Dornfelder and Pinot Noir with aromas of cherry pomegranate and violet; sweet