

Wochenkarte | Weekly Menu

Bierstange mit Kräuterquark A,G,L 5,90 €
wholegrain breadstick with herb quark

Kleiner Flammkuchen A,G,2,3,7 vegetarisch  9,90 €
 mit Kräuter-Knoblauchschand, frischen Pfifferlingen, Frühlingslauch und Käse
Small tarte flambée with herb and garlic sour cream, fresh chanterelle mushrooms, spring onions and cheese

Sommerliche Gazpacho A1,G,L,2,3,5,6,8 vegetarisch  9,90 €
 verfeinert mit Knoblauch und Olivenöl, dazu Mini-Mozzarella und Baguette
Summer Gazpacho - flavoured with garlic and olive oil, served with mini mozzarella balls and baguette

Flammkuchen „Elsässer Art“ A1-A5,G,X,2,3,7 14,90 €
 mit Kräuter-Knoblauchschand, Speckwürfeln, Lauch, roten Zwiebeln und Käse
Alsatian-style tarte flambée with herb and garlic sour cream, diced bacon, leeks, red onions and cheese

Frische Rahmpfifferlinge A,G,2,3 vegetarisch  18,90 €
 mit Kräuterknödel
Fresh cream chanterelles with herb dumplings

Gegrilltes Filet vom Kabeljau nach „Strindberg Art“ A1,D,G,J,L,2,3,5,8 23,90 €
 auf cremigem Pilzrisotto mit Kräutersoße
Grilled cod fillet 'Strindberg-style' served on a creamy mushroom risotto with herb sauce

Geschmorte Ochsenbacken A1,G,L,2,3,5,8,12 26,90 €
 mit knackigen Kräuterkarotten und getrüffelem Kartoffelpüree
Braised ox cheeks served with crisp herb carrots and truffled mashed potatoes

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