

---

# Speisekarte

---

## Hauptgerichte

Weißer Spargel in Pistazien-Panko-Mantel mit Spargelschaum-Dipp, dazu Kartoffelsalat mit Bärlauch und Radieschen (vegan) 18,50

Kalbshüftsteak im Parmesan-Meerrettich-Rosmarin-Mantel in Butterschmalz gebacken, dazu Gremolata und Kartoffelsalat mit Bärlauch und Radieschen 20,-

Jambalaya – kreolisches Reisgericht mit verschiedenem Gemüse und Pimientos de Padrón, pikant abgeschmeckt mit Tomaten-Sour-Cream-Topping (vegan) 14,50

Flammkuchen Elsass – Speck, rote Zwiebeln und Schnittlauch 10,20

Flammkuchen Spargel – Grüner Spargel, Ziegenkamembert, getrocknete Tomaten, Frühlingszwiebeln und Honig 13,60

Flammkuchen Vegan – Gebratene braune Champions, Zucchini, Apfel und Frühlingszwiebeln 13,60

## Snacks

Marinierte Oliven mit Brot 5,50

Kleiner Beilagensalat 4,40

Süßkartoffelpommes mit Orangenmayo (vegan), pikantem Paprikaketchup oder Walnussmayo (alle Dips hausgemacht) 8,20  
jeder Extradip 1,20

## Süßes

Flammkuchen Süß – Apfel und Beeren (wahlweise vegan) 8,90