

---

# Speisekarte

---

## Hauptgerichte

Spargelcreme-Suppe mit grünen Spargelstückchen und Salbei-Croutons (vegan) 8,80

Grüner Spargel aus dem Ofen auf Orecchiette mit Limetten-Bärlauch-Pesto, dazu Kirschtomaten-Erdbeer-Salat im Himbeer-Dressing (vegan) 18,20

Pollo Fino gefüllt mit Kräutersaitlingen und Salbei-Parmesan, dazu weißes Spargel-Creme-Gemüse und Kartoffelstampf mit Speck 19,50

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, Ziegencamembert, 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

