

---

# Speisekarte

---

## Hauptgerichte

Große Ofenkartoffel gefüllt mit Sour Cream, Champignons, Radieschen, getrockneten Tomaten und Frühlingszwiebeln, dazu bunter Salat (vegan) 14,-

Melanzane – italienischer Auberginen–Auflauf mit Parmesan und Mozzarella überbacken, dazu bunter Salat 15,20

Bunter Sommersalat mit Wassermelone, dazu mit Honig karamellisiertem Ziegenkäse, Walnüssen und Baguette 14,80

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