

Vorspeisen

Knoblauchbaguette Tomaten	4,50 Euro
Mozzarella-Baguette mit Ruccola	5,00 Euro
Ofenkartoffel mit Kräuterquark	6,00 Euro
Ofenkartoffel mit Räucherlachs mit Kräuterquark	8,00 Euro
Tapas-Platte (Oliven, Schafskäse, Shrimps, marinierte Champignons,	
Datteln im Speckmantel und Serrano-Schinken) für 2 Personen	16,00 Euro
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren	5,50 Euro
Eingelegte Oliven mit Baguette	4,00 Euro
Bruschetta	4,50 Euro
Hausgemachte Tagessuppe mit Baguette	4,50 Euro

Käse Ecke

Käseteller (gem. Käsesorten)	5,50 Euro
Handkäs' mit Musik dazu Brot und Butter	5,50 Euro
Spundekäs' mit Brezelchen	5,50 Euro

Salate

Beilagensalat mit Balsamico-Vinaigrette zum Flammkuchen	4,00 Euro
Kleiner bunter Salat der Saison mit Baguette	4,50 Euro
Thunfischsalat mit Baguette	9,00 Euro
Ruccolasalat mit Tomaten, Mozzarella und Baguette	8,50 Euro
Fitnesssalat mit gebr. Hähnchenbruststreifen und Baguette	9,50 Euro
Dressing: Joghurt, Hausgemachtes Limetten oder Balsamico-Vinaigrette	

Flammkuchen

„Der Klassiker“ mit Schmand, Speckwürfeln und Zwiebeln	8,00 Euro
„Der Italiener“ mit Schmand, hausgemachtem Basilikum Pesto, frischen Tomaten, Mozzarella und frischem Basilikum	8,50 Euro
„Der Vegetarische“ mit Schmand, gegrilltem Gemüse, Knoblauch und Käse	8,50 Euro
„Der aus Parma“ mit Schmand, Ruccola, Serrano-Schinken, Parmesan und Tomaten	9,50 Euro
„Der Speckige“ mit Schmand, Lauch und Speckwürfeln	8,00 Euro
„Der Scharfe“ mit Schmand, Salami, Zwiebeln, scharfer Peperoni und Chili	8,00 Euro
„Der Speziale“ mit Schmand, Champignons, Schinken und Käse	8,50 Euro
„Der Provencialishe“ mit Schmand, Schafskäse, Walnüssen, Oliven und Kräutern der Provence	9,00 Euro
„Der Mainzer“ mit Schmand, Kartoffelscheiben, Speckwürfeln, Zwiebeln und Raclette-Käse	10,00 Euro
„Der Hühnerdieb“ mit Schmand, Putenbrust, Zwiebeln, Champignons und Käse	9,50 Euro
„Der Orientalische“ mit Schmand, Sucuk (Knoblauchwurst), Zwiebeln, Knoblauch, Lauch und Käse	9,00 Euro

„Der Grüne“ mit Schmand, Blattspinat, Knoblauch und Gorgonzola	9,00 Euro
„Der Käsig“ mit Schmand, Raclette-Käse, Gorgonzola und Parmesan	8,50 Euro
„Der aus Honolulu“ mit Schmand, Schinken, Ananas und Käse	8,50 Euro
„Der Stier“ mit Schmand, pikante Peperoniwurst, Knoblauch und Käse	9,00 Euro
„Der Pariser“ mit Schmand, Camembert, Speckwürfeln und Zwiebeln	8,50 Euro
„Der Franzose“ mit Schmand, Gorgonzola, Birne, Walnüssen und Honig	9,50 Euro
„Der Mexikaner“ mit Schmand, Bohnen, Putenbrust, Mais, Zwiebeln, Paprika und Käse	9,50 Euro
„Der Verrückte“ mit Schmand, Schinken, Bohnen, Salami, Chili, Champignons, Käse, Oliven und Zwiebeln	9,50 Euro
„Der Tonno“ mit Schmand, Thunfisch, Zwiebeln, Käse und Kräutern der Provence	9,00 Euro
„Der Fischfang“ mit Schmand, Räucherlachs, Zwiebeln, frischem Meerrettich und Kräutern der Provence	10,00 Euro
„Der Krabbenkutter“ mit Schmand, Krabben, Knoblauch, Zwiebeln, Raclette-Käse und Kräutern der Provence	10,50 Euro

Dessert

„Der Fruchtige“ mit Schmand (süß), Apfelspalten, Zucker und Zimt	kl. 5,00 Euro	gr. 7,00 Euro
„Der Verführer“ mit Schmand (süß), Bananenscheiben, Zucker und Zimt	kl. 5,00 Euro	gr. 7,00 Euro
„Der Himmlische“ mit Schmand (süß), Himbeeren, Vanillesauce, Zucker und Zimt	kl. 6,00 Euro	gr. 8,00 Euro
„Der Sinnliche“ mit Schmand (süß), Birnenspalten und Schokoladensauce	kl. 6,00 Euro	gr. 8,00 Euro
„Der Fruchtige“ flambiert mit Calvados	kl. 5,50 Euro	gr. 7,50 Euro
„Der Verführer“ flambiert mit Cointreau	kl. 5,50 Euro	gr. 7,50 Euro
„Der Himmlische“ flambiert mit Waldhimbeergeist	kl. 6,50 Euro	gr. 8,50 Euro
„Der Sinnliche“ flambiert mit Williamsbirne	kl. 6,50 Euro	gr. 8,50 Euro

Schokoladen-Soufflé

mit Schoko-Vanillesauce und Sahne 5,50 Euro

Frische Waffeln

mit Vanilleeis und hausgemachtem Kompott 5,50 Euro

Heißer Apfelstrudel

mit Vanilleeis und Sahne 5,50 Euro

Crème Brûlée

5,00 Euro