

## Wenn der kleine Hunger kommt

|  |         |
|--|---------|
| <b>Flammkuchen Elsässer Art</b> <sup>A,G</sup><br>mit Schmand und Speck  | 16,00 € |
| <b>Flammkuchen Griechischer Art</b> <sup>A,G</sup><br>mit Schmand, Hirtenkäse und Peperoni   | 16,00 € |
| <b>Flammkuchen Vegan</b> <sup>A,F</sup><br>mit Tofu, Tomate, Zwiebel, Zucchini, Paprika, Rotkraut,<br>Champignons und Frühlingszwiebel | 19,00 € |
| <b>Flammkuchen Süß</b> <sup>A</sup><br>mit Apfel, Sultaninen und Zimt  | 16,00 € |
| <b>Wildkräuter-Bowl</b><br>mit fruchtiger Viniagrette und Maishähnchenbrust  | 26,00 € |

## Unser Küchenchef empfiehlt

|  |         |
|--|---------|
| <b>Rinderroulade</b><br>mit Rübchen & Kräuter-Kartoffelpüree             | 27,50 € |
| <b>Linguine „Waldorf Art“</b><br>mit Apfel & Räucher Aal                 | 19,50 € |
| <b>Vegane Bärlauch Gnocchi</b><br>mit Spargelragout & Confierten Tomaten | 26,50 € |
| <b>Wet Aged Rumpsteak ca. 250 g</b>                                      | 39,00 € |
| <b>Wet Aged Rib Eye Steak ca. 250 g</b>                                  | 53,00 € |
| <b>Dry Aged Rumpsteak ca. 250 g</b>                                      | 49,00 € |
| <b>Dry Aged Filetsteak ca. 250 g</b>                                     | 59,00 € |

Alle Steaks servieren wir mit Grillgemüse oder Blattsalat,  
Trüffel-Pommes frites mit Parmesan, Kräuterbutter und BBQ-Sauce