



# Speisekarte

## Weinbergschnecken

Kräuterbutter | Focaccia 12,90€

## Wurstsalat

Vinaigrette | Gewürzgurke | Paprika | Zwiebel | Focaccia 9,90€

## Vitello Tonnato

Kalbsfleisch | Thunfisch | Kapern 14,90€

## Gebackener Hokkaido-Kürbis

Kürbis | Wildkräutersalat | Erdnuss | Kokos | Kürbiskern 14,90€

## Selbstgemachte Focaccia

Caprese | Mozzarella | Tomate | Basilikumpesto 8,90€

Ziege | Ziegenfrischkäse | Rotweinpflaumen | Nuss 8,90€

## Selbstgemachter Flammkuchen

Elsässer Art | Speck | Zwiebeln | Creme fraîche 13,90€

Vegetarisch | Ziegenkäse | Kürbis | Honig | Thymian Creme fraîche 13,90€

## Hirschgulasch

Hirsch | Pilze | Schmand | Preiselbeeren | Focaccia 17,90€

## Grilled Cheese Sandwich

Sauerteigbrot | Cheddar | Mozzarella | Rotweinzwiebeln | 14,90€

Cornichons | Zitronen-Fenchelmarmelade

## Pastrami Sandwich

Sauerteigbrot | Pastrami | Cornichons | Rotweinzwiebeln | 16,90€

Quitten-Chili Chutney | Cheddar | Mozzarella

## Etagere „Apero-Style“

Mortadella | Salami | verschiedene Käse | Obst |  
gemischte Anti Pasti | Oliven | Chips | Nüsse | Brot | Dip ab 2 Personen p.P 17,50€



### **Mousse au Chocolat**

Schokoladenerde | Marinierte Früchte

8,90€

## ***Dosenfutter***

### **Jahrgangssardinen „La Perle des Dieux“**

*Die Sardinen von La Perle des Dieux stammen aus dem französischen Fanggebiet vor Saint-Gilles-Croix-de-Vie in der Region Vendée in der Bretagne. Sie werden in der besten Saison (meist ab August/September) gefischt und innerhalb von 48 Stunden von Hand verarbeitet*

Lot de Sardines millésimées **2020 - Delphine Cossais** 14,90€

Lot de Sardines millésimées **2022 - Delphine Cossais** 14,90€

Lot de Sardines millésimées **2024 - Delphine Cossais** 14,90€

Lot de Sardines millésimées **2020 - Caroline Joulin** 14,90€

Lot de Sardines millésimées **2022 - Caroline Joulin** 14,90€

Lot de Sardines millésimées **2024 - Caroline Joulin** 14,90€

**Unsere Sardinen werden mit gerösteten Sauerteigbrot und Zitrone serviert**

## ***Aus unserer Manufaktur***

*Im Glas für 6,90€*

- Zitronen - Fenchelmarmelade
- Quitten – Chili – Chutney
- Rotweinzwiebeln
- Tomatenpesto
- Olivenpesto