

## **Apéritif**

Traubensecco alkoholfrei spritziger fruchtiger Einstieg ohne Alkohol	0,1 l	3,90
Secco trocken erfrischender Perlwein	0,1 l	4,00
Secco Limoncello, mit etwas Likör von reifen Bio-Limonen aus Südtirol	0,1 l	5,40
Hausmarke Sekt Piccolo Brut „Frizzle“ Weingut Knobloch, Ecovin, Rheinhessen, Frisch und spritzig, sehr bekömmlich	0,2 l	7,80

## **Salat Buffet**

An unserem abwechslungsreichen Salat Buffet können Sie sich nach Herzenslust bedienen. Ob als Vorspeise, Beilage oder Hauptspeise – für alle Wünsche ist etwas dabei. Feine Salate, gebackenes Gemüse, verschiedene Antipasti - ergänzt mit einem raffinierten Dip oder Topping - Sie stellen Ihr Essen selbst zusammen, wie es Ihnen gefällt und schmeckt.

Berechnung nach Gewicht

Darfs noch etwas mehr sein?  
Ergänzen Sie Ihren Salat mit leckeren, wechselnden Extras aus Käse, Fleisch oder Fisch

*Preis lt. Beschriftung*

## **Suppentopf des Tages (siehe Tafel)**

Suppentopf groß	6,10
Suppentopf klein	4,50

Alle Zutaten in unseren Speisen sind aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft  
gemäß EG-Ökoverordnung (DE- ÖKO-006)  
In Ausnahmefällen eingesetzte Lebensmittel aus konventioneller Erzeugung sind mit \* gekennzeichnet  
Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unseren Service  
Alle Preise sind in Euro angegeben

# Original Elsässer Flammkuchen

*Unsere Original Elsässer Flammkuchen-Teigböden erhalten wir über Demeter Felderzeugnisse in Bio- Qualität.*

*Jeder Flammkuchen wird mit frischen Zutaten für Sie belegt.*

<b>Flammkuchen „Margherita“</b> mit Tomatensauce, Käse, und Oregano	8,10
<b>Flammkuchen „Elsässer Art“</b> mit Crème, gewürfeltem Schinkenspeck und Zwiebeln	8,70
<b>Flammkuchen „Konfetti“</b> mit Crème, Zwiebeln und buntem Saison Gemüse	9,50
<b>Flammkuchen „Firenze“</b> mit Tomatensauce, Blattspinat, Zwiebeln und Schafskäse	9,90
<b>Flammkuchen „Athen“</b> mit Crème, Zwiebeln, Schafskäse und Peperoni	9,90
<b>Flammkuchen „Diavolo“</b> mit Tomatensauce, Käse, Oliven, Salami, Zwiebeln, Knobi- Öl und Peperoni	10,30
<b>Der Süße</b> mit Crème, Apfelscheiben, Rosinen, Zimt und Zucker	7,10
<b>Der Süße flambiert</b> mit Creme, Apfelscheiben, Rosinen, Zimt und Zucker, mit Calvados* flambiert	9,90
<i>Sonderwünsche für Flammkuchen</i>	
Knobi- Öl, Zwiebeln, Oliven oder Champignons	1,00
Milde Peperoni, Salami oder geriebener Schafskäse	1,50

## **Die Konfetti - Klassiker**

*mit einer kleinen Vorsuppe*

<b>Würzige Curry- Reispfanne</b> mit kurzgebratenem Saison Gemüse, Sesamöl, gedünsteter Ananas und gerösteten Cashewkernen	11,40
<b>1 große Portion Bratkartoffeln zum Sattessen</b>	6,40
<b>Bratkartoffeln mit gebackenen Schafskäsewürfeln</b>	10,20
<b>Grünkernbratlinge mit gebackenen Schafskäsewürfeln</b> und Tomaten-Dipp, dazu Bratkartoffeln	11,30
<b>Blattspinatgemüse mit Spiegeleiern und Bratkartoffeln</b>	11,20
<b>Florentiner Kartoffelpfanne mit Spinat, Tomaten und Schafskäse</b>	12,10
<b>Hausgemachte Bio- Rinderfrikadellen (3 Stück) mit Pfälzer Bratkartoffeln</b>	12,60
<b>Hausgemachte Bio- Rinderfrikadellen (2 Stück) mit gebackenen Schafskäsewürfeln, dazu Pfälzer Bratkartoffeln</b>	12,30
<b>Gratinierte Kartoffel- Seelachspfanne* mit Blattspinat und Käse überbacken</b>	14,20
<b>Forellen Matjes* mit Bratkartoffeln</b> von der Forellenzucht Schneider Katzweiler/ Pfalz in Joghurt- Marinade	13,80

*Alle Speisen dieser Seite- außer die Rinderfrikadellen und die Grünkernbratlinge- sind  
glutenfrei.*

## **... unsere vegane Seite...**

<b>Flammkuchen „Margherita“</b> mit Tomatensauce, Veggie Filata** und Oregano	8,10
<b>Flammkuchen „Elsässer Art“</b> „vegane Art“, mit Soja- Crème, Zwiebeln und Räuchertofu	8,70
<b>Flammkuchen „Konfetti“</b> mit Soja- Crème, Zwiebeln und buntem Saison Gemüse	9,50
<b>Flammkuchen „Firenze“</b> mit Tomatensoße, Blattspinat, Zwiebeln und Räuchertofu	9,90
<b>Flammkuchen „Athen“</b> mit Soja- Crème, Zwiebeln, Räuchertofu und Peperoni	9,90
<b>Flammkuchen „Diavolo“ vegane Art</b> mit Tomatensauce, Veggie Filata**, Oliven, Räuchertofu, Zwiebel Knobi- Öl und Peperoni.	10,30
<b>Würzige Curry- Reispfanne</b> mit kurzgebratenem Gemüse, Sesamöl, gedünsteter Ananas und gerösteten Cashewkernen	11,40
<b>Grünkernbratlinge</b> mit gebackenen Räuchertofu- Würfeln und Tomaten-Dipp, dazu Bratkartoffeln	11,30
<b>Blattspinatgemüse mit gebratenem Räuchertofu</b> dazu Bratkartoffeln	11,20
<b>Florentiner Kartoffelpfanne</b> mit Spinat, Tomaten und Veggie Filata**	12,10

\*\*Veggie Filata (Kokosfett, Kartoffelstärke, Lupinenmehl)

## **Desserts zum Naschen...**

*Bitte probieren Sie unser Gourmet Eis von Rachelli, eine italienische Demeter-Eismanufaktur, die schon mehrfach in Feinschmecker-Magazinen prämiert wurde.*

<b>Rostige Ritter im Zimtmantel nach Art des Hauses</b> mit Vanille-Eis- Kugel und Himbeermus, kleine Portion	4,50
<b>Rostige Ritter im Zimtmantel nach Art des Hauses</b> mit Vanille- Eis- Kugel und Himbeermus, größere Portion	6,20
<b>Süßer Flammkuchen</b> mit Apfelscheiben, Rosinen, Zimt und Zucker	7,20
mit Calvados* flambiert	9,90
<b>Kugel Eis nach Wahl</b> aus Vanille, Schokolade oder Erdbeersorbeteis	2,30
<b>Gemischtes Eis mit 2 Kugeln nach Wahl</b> aus Vanille, Schokolade oder Erdbeersorbeteis	3,80
<b>Gemischtes Eis mit 3 Kugeln nach Wahl</b> aus Vanille, Schokolade oder Erdbeersorbeteis	5,20
<b>Heißer Sommertraum</b> mit Vanilleeis, heißen Himbeeren und Sahne	6,80
<b>Yoghi Wellness Becher</b> mit Erdbeersorbeteis, Naturjoghurt und Himbeermus	5,90
<b>Schokoeisbecher</b> mit Sahne und Schokosauce*	5,60
<b>Affogato al caffè</b> Eine Kugel Vanilleeis mit Espresso übergossen	4,20