

Speise KARTE

VORSPEISEN

SPUNDEKÄS^G 5,50 €
Frischkäsecreme mit Knoblauch und Schnittlauch dazu rustikales Brot^A
Auf Wunsch vegan^{H f} oder mit glutenfreiem Brot^{f J} 6,50 €

WINZERTAPAS 9,50 €
Käse, roher Schinken, Spundekäs^G, Oliven^{3 18} mit rustikalem Brot^A
Auf Wunsch mit glutenfreiem Brot^{f J}

HAUPTSPEISEN

DEPPEKOOCH^{13 c L} 9,50 €
Moseltypischer Kartoffelkuchen mit Speck und Apfelmuß³

STRAMMER MAX 10,00 €
Rustikales Brot^A mit rohem Schinken¹ und zwei Spiegeleiern
Auf Wunsch mit glutenfreiem Brot^{f J}

FLEISCHKÄSE¹³
Mit Spiegelei und rustikalem Brot^A 9,50 €
Mit Spiegelei und Deppekooche^{13 c L} 15,00 €

FLAMMKUCHEN

Alle Flammkuchen auch mit glutenfreiem Boden¹¹ möglich

KLASSIKER^A 13,50 €
Mit Crème Fraîche^G, Emmentaler^G, Speck, Zwiebeln und Frühlingslauch

CLASSIC VEGGI^A 13,50 €
Mit Crème Fraîche^G, Emmentaler^G, Paprika, Tomaten und Frühlingslauch

CLASSIC VEGAN^A 13,50 €
Mit Creme Vegaf, Simply V^{3 H}, Paprika, Tomaten und Frühlingslauch

ES GRÜNT SO GRÜN^A 16,50 €
Mit Crème Fraîche^G, Emmentaler^G, grünem Spargel, Bärlauchpesto und Frühlingslauch
Auch vegan^{f 3 H} möglich

DESSERT

DESSERT IM GLAS 4,50 €

**SÜSSER
FLAMMKUCHEN** 10,00 €
Mit Crème Fraîche^G, Vanillezucker, Erdbeeren und Puderzucker
Auch vegan^f möglich

ZUSATZSTOFFE / ALLERGENE:

1 MIT KONSERVIERUNGSMITTEL
2 MIT FARBSTOFF
3 MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL
7 CHININHALTIG
8 KOFFEINHALTIG
18 MIT FARBSTABILISATOR EISEN(II)-GLUCONAT

A GLUTENHALTIGES GETREIDE
C EIER
F SOJA
G MILCH UND MILCHPRODUKTE
H SCHALENFRÜCHTE (NÜSSE)
J SENF
L SCHWefeldioxid und Sulfite