

Speisekarte

Herzhafte Baguettes

Französisch ist die Sprache der Liebe. Und da dies bekanntlich durch den Magen geht, sind unsere herzhaften Baguettes Geschmacks-Liebliche, denen man ewige Treue schwört.

Super Schinken-Käse - Baguette mit Spezialsoße €6,00

Super Salami-Käse - Baguette mit Spezialsoße €6,00

Knusprige Flammkuchen

Entflammen Sie die Liebe zu diesem Klassiker jeden Tag aufs Neue.

Flammkuchen nach „Original Elsässer Art“ €8,00

- Creme – Speck und Zwiebeln

Flammkuchen mit Wildlachs €8,00

- Creme, Wildlachs, Zwiebeln, Lauch und Dill

Original italienische Steinofen Pizza

Italien ist das Geburtsland dieser Köstlichkeiten – das schmeckt man mit jedem Bissen.

Italienische Schinken Pizza (ca. 30 cm) €8,00

Tomatensoße, Mozzarella, Hinterschinken und Champignons

Italienische Tonno Pizza (ca. 30cm) €8,00

Tomatensoße, Mozzarella, Zwiebeln und Thunfisch

Italienische Bufala Pizza (ca. 30cm) €8,00

Tomatensoße, Büffelmozzarella und Kirschtomaten

Weinkarte

● **Scheurebe Faszination trocken 2024** €4,00 / €14,00

Weingut Schreieck St. Martin Pfalz. Geschmacksnoten von Ananas, Stachelbeere und Johannisbeere.

● **T-Cuvee Bianco IGT 2025 Kellerei Tramin Südtirol** €4,00 / €14,00

Ein charmantes Cuvee aus Chardonnay, Weißburgunder, Sauvignon Blanc und Riesling. Begeisternde Frucht und Frische.

● **Lugana Garda DOC 2025 Monte del Fra** €18,00

Typische Turbiana – Aromen von zarten weißen Blumen, frischen Aprikosen, Mandel- und Pfirsich.

● **Chianti Superiore DOCG, Migliarina Montozzi (Bio)** €14,00

90% Sangiovese und 10% Canaiolo. Helles rubinrot, Duft nach Kirschen, roten Beeren und Veilchen. Im Geschmack saftig und frisch.

● **Madurada Gran Reserva 2019** €4,00 / €14,00

Ein kraftvoller Gran Reserva. Cuvee aus Monastrell, Granacha und Syrah. Reife Noten von Beeren sowie feine balsamische und würzige Nuancen im Bouquet. 24 -monatige Reife in franz. und amerikanischen Barriques.

● **Ritocco Valpolicella Ripasso DOC 2022, Valpantena** €15,00

Cuvee aus 70% Corvina, 25% Rondinella und 5% Corvinone. 12 Monate in Barriques ausgebaut. Rubinrot mit Granatreflexen, tiefdunkel und glanzvoll. Im Duft intensiv nach Kirschen und Waldfrüchten.

