

NACHMITTAGSKARTE

von 14:00-17:00 Uhr

	EURO
Beilagensalat	7
Spargelsalat vom Bio-Spargel, Weingut Lanndmann Waltherhofen	
-mit wachsweichem Ei	18
-mit Rindercarpaccio	22
Erbsen-Minz-Suppe	8
Flammkuchen „traditionell“ mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln	11
zusätzlich mit Gruyère (Schweizer Hartkäse)	12
Flammkuchen mit Münsterkäse, getrockneten Tomaten & Kartoffeln	13
zusätzlich mit kaltgerührten Preiselbeeren	14
Flammkuchen mit Spargel und gratinierter Sauce Hollandaise	13
zusätzlich mit Coppa Schinken vom Metzger Dirr aus Endingen	16
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites <u>oder</u> Kartoffelsalat	26
Ganzes Mistkratzerle aus dem Ofen mit Pommes frites, (Zubereitungszeit ca. 30 min)	22
Topfenmousse mit Rhabarberkompott und Schaum von Rhabarber	11