

Suppe & Vorspeise

Französische Zwiebelsuppe mit Käse gratiniert

French Onion Soup 4,-

Hausgemachte Goulaschsuppe

Homemade Goulash Soup 4,-

Probieren Sie unsere hausgemachten Suppen!

Weinbergschnecken in Kräuterbutter mit Toast

pre-shelled escargot in herb butter, served with toast

halbes Dutzend	½ dozen	6,-
ganzes Dutzend	1 dozen	10,-

„Ein Haar in der Suppe missfällt uns sehr, selbst wenn es vom Haupt der Geliebten wär.“
-Wilhelm Busch-

Calamares a la Romana

Tintenfischringe im Backteig um Salatbouquet

Squid Rings in crispy batter around saladbouquet

kleine Portion	small portion	7,-
große Portion	large portion	12,50

Unser gebackener Schafskäse wird leicht mit Knoblauch bestäubt.

Mozarella -Käsestangen in einer Kräuterpanade mit Salatbouquet

Mozzarella sticks with Salsa-Dip

6 Stangen	6 pieces	7,50
12 Stangen	12 pieces	13,50

Spätzle, also Spätzli in Northern Germany; Knöpfle in parts of Southern Germany and Austria; and Knöpfli in Switzerland, are a type of egg noodles and small dumplings found in the cuisine of Germany and regions of neighboring Austria and Switzerland.

Kleine Schlemmereien

Gebackener Schafskäse in Olivenöl mit Toast

Baked goat cheese in olive oil with toast

Tomate & Zwiebel	tomato & onions	9,-
Olive & Paprika	olives & paprika	9,-
Alles zusammen!	everything on it!	10,-

Toast "Pfeffermühle"

Schweinefilets auf Toast mit Blattsalaten, Sauce Hollandaise und knusprigen Baconstreifen^{3,4}

Pork tenderloin medallions on toast and lettuce, with bacon and Sauce Hollandaise 12,-

Die Liste der deklarierungspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene finden Sie im Aushang. Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

Hausgemachte Käsespätzle mit geschmelzten Zwiebeln

Homemade Cheese-noodles (Spätzle) with onions 8,-

Salate & Mehr

Salat Neptun

Heißgeräuchertem Lachs mit frischen Blattsalaten,
dazu ein Honig-Senf Dressing

11,50

Fresh lettuce with hot-smoked salmon,
served with a honey-mustard dressing

Fünf Köpfe bringen einen
guten Salat zustande:
Ein Geizhals, der den Essig
träufelt,
ein Verschwender, der das
Öl gibt,
ein Weiser, der die Kräuter
sammelt,
ein Narr, der sie
durcheinander rüttelt,
ein Künstler, der den Salat
serviert.

(Jean A. Brillat-Savarin)

Frische Marktsalate mit Tomate, Ei, Gurke, Karottenraspeln und Mais, dazu

Fresh lettuce with tomato, egg, cucumber, carrots and corn,
served with

Putenbruststreifen grilled turkey stripes 10,-

Schinken & Käse ham & cheese 9,-

Pfeffermühle Salat

Blattsalate mit Balsamico Dressing
und gebratenem Garnelenspieß

13,-

Mixed lettuce with a balsamico dressing
and grilled shrimps

Salat Fromage

Gemischte Blattsalate mit Balsamico Dressing,
dazu Hirtenkäse, frittierte Mozzarella-Stangen
und Hartkäseraspeln

10,-

Mixed lettuce with balsamico dressing, white cheese cubes,
fried mozzarella sticks and hard cheese shavings

Dressings zur Auswahl

Joghurt-Kräuter,
Vinaigrette,
Honig-Senf,
Cajun (scharf/spicy)

Salat Bœuf-Cajun

Frische Blattsalate mit feurig-scharfem Cajun-Dressing
dazu gebratene Roastbeefstreifen und Hartkäseraspeln

12,-

Mixed lettuce with roastbeef stripes,
spicy cajun-dressing and hard cheese shavings

Salat „Saisonal“

Kleiner Beilagen - Salatteller / Small Side-Salad plate

4,-

Die Liste der
deklarierungspflichtigen
Zusatzstoffe und Allergene
finden Sie im Aushang.
Technologisch
unvermeidbare Spuren
können nicht
ausgeschlossen werden.

Flammkuchen



Herzhaft & Deftig

Elsässer - mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln Elsässer - with cream, bacon and onions	7,-
Hawaii - mit Ananas, Schinken und Käse Hawaii - with pineapple, ham and cheese	8,50
Gemüse - mit diversen Gemüsesorten und Käse Vegetable - topped with different vegetables and cheese	8,-
Bärlauch - mit Speck, Käse, Zwiebeln und Bärlauch Wild Garlic - with bacon, cheese, onions and wild garlic	8,-
Kräuter - mit gehackten Kräutern, Zwiebeln und Käse Herbs - with onions, mixed herbs, and cheese	7,50
Camembert - mit Wallnüssen und Pinienkerne Camembert- camembert cheese, walnuts, pine nuts	9,50

The origin of the "Flammkuchen", is the Alsace and Ortenau in the Black Forrest. It is a traditional meal. After the oven got fired up it had to be proved if the temperature is ready to bake bread. For that a piece of dough has been taken. Main course for one or appetizer for 2-4 people, that is not to be missed!

Flammkuchen ist eine Spezialität aus dem Elsass. Grundlage des Flammkuchens ist ein sehr dünn ausgerollter Teigboden. Der traditionelle Belag besteht aus rohen Zwiebeln, Speck und einer Sauerrahmcreme, die leicht gewürzt ist. Der so belegte Fladen wird bei starker Hitze für kurze Zeit im Ofen gebacken.

Mediterran & Pikant

Chili - mit Speck, Chili und Käse Chili - with bacon, chilli and cheese	8,-
Mediterran - Hirtenkäse, schwarzen Oliven und Paprika Mediterran - with feta-cheese, black olives and paprika	8,50
Gorgonzola - roten Zwiebeln, Oliven und Brezeln Gorgonzola cheese – red onions, olives and brezels	10,-
Jalapenos - mit Speck, Zwiebel, Mais und Jalapenos Jalapenos - with bacon, onions, corn and jalapenos	8,-
Salami – Tomatenrahm, Oliven, Käse Salami - tomato-cream, olives, cheese	9,-

Die Liste der deklarierungspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene finden Sie im Aushang. Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.



*Auch als kleine Flammkuchen
für 2€ weniger erhältlich.*

All small Flammkuchen 2€ less.

Flammkuchen



Fisch

Lachs - mit feinen Lauchstreifen und Räucherlachs Salmon - with leek and smoked salmon	12,-
Neptun - Thunfisch, rote Zwiebeln und Käse Neptun - with tuna, red onions and cheese	9,50
Sardelle – Sardellenfilets, Kapern, Ei und Tomate Anchovy – with anchovy fillets, capers, egg, tomato	9,-
Shrimps-Provence - mit Zwiebeln, Shrimps, Knoblauch, Käse und Kräuter der Provence Cream, onions, shrimps, cheese, garlic and provence herbs	12,-
Forelle - mit Meerrettich-Schmand, roten Zwiebeln, Ei und geräucherten Forellenfiletstücken Trout - horseradish-cream, red onions, egg, smoked trout	11,-

Stöbern Sie durch unsere Karte und lassen Sie sich von uns in eine abwechslungsreiche, variantenreiche Welt der Flammkuchen verführen. Ob klassisch, mediterran oder modern, unsere Zutaten sind frisch und von höchster Qualität. Unsere Böden sind Frischteigböden die wir im Elsass extra für uns herstellen lassen.

Unsere Flammkuchen sind der pure Genuss - versprochen!

Süß und verführerisch

Apfel - mit Apfelstücken und Zimt-Zucker Apple - with apple slices and cinnamon-sugar	7,50
Calvados - mit Calvados, Apfel und Zimt-Zucker Calvados - with calvados, apple slices and cinnamon-sugar	8,50
Mandel - mit geriebenen Mandeln und Honig Almonds - with almonds and honey	8,-
Tropic - Apfel, Banane mit Zimt-Zucker gebacken mit Schoko- und Kokosflocken verfeinert Tropic - apple, banana, cinnamon-sugar topped with chocolate- and cocosflakes	9,-



*Auch als kleine Flammkuchen
für 2€ weniger erhältlich.
All small Flammkuchen 2€ less.*

Die Liste der deklarierungspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene finden Sie im Aushang. Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

Grill & Pfanne

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes-frites, dazu einen Salatteller der Saison

13,-

Breaded pork schnitzel with fries and a side salad

Wiener	Vienna Style
Jäger	with mushroom sauce
Schweizer	baked with ham and cheese

Wir beziehen unsere
Fleisch- und Wurstwaren
nun seit über 30 Jahren
von „Schröder
Fleischwaren“ aus
Saarbrücken.

Schwabenpfanne

15,-

Schweinefilets auf hausgemachten Spätzle mit Champignon-Rahmsauce, Rührei und einen Salatteller

pork tenderloins on homemade noodles topped with
mushroom-sauce and scrambled egg, served with a side salad

„Gern sticht die Gabel in
den Braten, der in der
Pfanne gut geraten.“
-Sorbisches Sprichwort-

Gebrautes Putensteak mit Curryreis und gebratener Ananas, dazu einen Salatteller

13,-

Turkey steak with curryrice, baked pineapple
and a side salad

Our homemade Spätzle
(a type of egg noodles)
are shaped by hand.

Hausgemachter Sauerbraten

mit Kartoffelknödel und Salaten der Saison

15,-

Sauerbraten - marinated top round beef in a sweet and sour sauce
served with potato dumplings and seasonal salads

Gebraute Shrimp-Spieße mit Kräuterbutter auf Reis und Salate der Saison

14,-

Baked shrimps on an skewer with herb butter,
served with rice and a side salad

Die Liste der
deklarierungspflichtigen
Zusatzstoffe und Allergene
finden Sie im Aushang.
Technologisch
unvermeidbare Spuren
können nicht
ausgeschlossen werden.

Flammkuchen Menu

ab 8 Personen



Salatteller Saisonal

Flammkuchen nach Wahl**

Ein Dessert-Flammkuchen nach Wahl⁺

p.P. 19,- €

Entdecken Sie unsere Flammkuchen solange Sie möchten!

Try our flammkuchen as long as you want!

** große Flammkuchen aus unserer Speisekarte.
Es wird nacheinander je ein Flammkuchen
für 4 Personen serviert.
Maximal zwei Flammkuchen je Person.

+ Zum Abschluß des Menus ein Dessert-Flammkuchen
je 4 Personen.

etwas Süßes zum Dessert

Dessertteller für Zwei

**Kirsch- und Nougatcreme-Parfait-Törtchen
auf Amarena-Schoko-Spiegel**

Two cherry- and nougatcreme parfait-cakes (iced)
with cherry and choco sauce (for two people)

7,-

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne

hot apple-strudel with vanilla sauce

6,-

Eine der vielen
Legenden, die sich um
die Herkunft des
Kaiserschmarrns ranken,
besagt, dass Kaiser Franz
Joseph I. (1830–1916)
bei einem seiner
Jagdausflüge im
Salzkammergut einen
Holzfällerschmarrn
vorgesehen bekam.
Dieser wurde ihm zu
Ehren mit guten Zutaten
wie Milch, Rosinen und
Eiern verfeinert. So
wurde aus einem
gewöhnlichen
Holzfällerschmarrn ein
vornehmer
Kaiserschmarrn.

Kaiserschmarrn is a light,
caramelized pancake
made from a sweet
batter with flour, eggs,
sugar, salt and milk,
baked in butter.

Die Liste der
eklarierungspflichtigen
Zusatzstoffe und Allergene
finden Sie im Aushang.
Technologisch
unvermeidbare Spuren
können nicht
ausgeschlossen werden.