



NOW WE'RE DRINKING!

# SPEISEKARTE

## MENU



## FLAMMKUCHEN TARTE FLAMBÉE

### ELSASS

Speck, rote Zwiebeln und Frühlingszwiebeln  
Bacon, red onions and spring onions

### GRATIN

Speck, Champignons und Emmentaler  
Bacon, mushrooms and cheese

### VEGGIE

In Olivenöl eingelegt Zucchini, Champignons und Kirschtomaten  
In olive oil marinated zucchini, mushrooms and cherry tomatoes

### SÜSS

Apfel, Zimt & Zucker/ Apple, cinnamon & sugar  
mit Calvados flambiert/ Flambéed with Calvados

### BIRNE

Birne & Roquefort  
Pear & Roquefort



## SPEISEN DISHES

Serrano Schinken Gran Reserva  
Serrano ham Grand Reserva 60g

Burrata mit schwarzem Trüffel / Burrata with black truffle

Kleine Käseplatte / Small cheese platter  
Camembert, Comte & Saint-Maure 120g

Große Käseplatte / Big cheese platter  
Camembert, Comte, Saint Maure, Chaource, Roquefort 200g

Vegetarische Antipasti / Mixed vegetarian antipasti

Alle Gerichte werden mit regionalem Brot serviert.  
All dishes are served with regional bread.



## SPECIALS

### ETAGERE NO 1

Serrano Schinken Gran Reserva, 3 französische Käse & Antipasti

Serrano ham Grand Reserva, 3 french cheese, & Antipasti

### ETAGERE NO 2

Burrata mit schwarzem Trüffel, 3 französische Käse & Antipasti

Burrata with black truffle, 3 french cheese, & Antipasti

Alle Etageren werden mit regionalem Brot serviert.

All etageres are served with regional bread.

### SIDE DISHES

Grüne Nocellara Oliven / Green Olives

Regionales Brot / Regional bread

Gesalzene französische Butter / Salted french butter