

# SPEISEKARTE

## VORSPEISEN

<b>Erbsenkroketten (vegan)</b> , Beilagen Salat, Minzjoghurt	10,90
<b>Backfisch</b> , Seelachsfilet, Pommes, Remoulade	12,90
<b>Mezzelune auf Tomatenragout</b> , Pilze, Pinienkerne, Parmesan, Rucola	13,90

## SUPPEN

<b>Kartoffelsuppe</b> , Lauch, Trüffelöl	8,90
<b>Kräftige Tafelspitzbouillon</b> , Wurzelgemüse, Pfannkuchenstreifen	9,90

## FLAMMKUCHEN

<b>Flammkuchen klassisch (Elsässer Art)</b>	12,90
<b>Flammkuchen vegetarisch und saisonal</b>	11,90
<b>Flammkuchen mit Ziegenkäse und Honig</b>	14,90

## HAUPTGÄNGE

<b>Serviettenknödel (vegan)</b> , Pilzrahmsauce, Beilagensalat	13,90
<b>Rindergulasch mit Butterspätzle</b> , Beilagensalat	18,90
<b>Auf der Haut gebratenes Zanderfilet auf Pilzrisotto</b> , Weißweinschaum, Erbsen, Kohlrabi	26,90
<b>Spaghettini mit Petersiliensauce</b> , Spinat, Pinienkerne, Parmesan	17,90
<b>Tafelspitz vom Rind in eigener Bouillon</b> , Wurzelgemüse, Kartoffeln, Schnittlauch	25,90

## DESSERTS

<b>Crème Brûlée</b>	8,90
<b>Kaiserschmarrn</b> , Apfelmus, Zwetschgenröster	12,90
<b>Affogato</b> , Espresso, Vanille Eis	6,90
<b>Sorbet</b> , Johannisbeere, Mango-Maracuja optional mit Crémant	4,90 7,90

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen sprechen Sie uns gerne an.

# GETRÄNKEKARTE

**St.Leonhards Wasser** - still oder medium (1,0l) 6,90

## ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

**Coca-Cola/Coca-Cola Zero** (0,2l) 2,90

**Gaffel Fassbrause** (Apfel, Zitrone, Grapefruit) 3,90

## HEISSGETRÄNKE

**Espresso** 2,90

**Espresso doppio** 4,20

**Espresso macchiato** 3,20

**Cappuccino** 3,90

**Americano** 4,20

**Latte Macchiato** 4,30

**Flat White** 4,50

**Tee** (frisch)-Ingwer, Orange 3,50

**Tee** (Beutel)-Apfel-Brombeere, Minze, Assam, grüner Tee, Earl grey 2,90

## BIER

**Schreckenskammer Kölsch** (0,33l) 3,50

**Franziskaner Hefe-Weißbier - auch alkoholfrei** (0,5l) 5,90

**Hofbräu Original** (0,5l) 5,90

## SPRITZIGES

**Aperol Spritz** 8,90

**Limonköllo Spritz** (mit Kölsch oder Secco) 9,90

**Maracuja Spritz** 9,90

**Yoshi Nama Gin** (2cl) mit passendem Tonic 11,90

**Gln 70 aus Köln** (2cl) mit passendem Tonic 9,90

**Doppelter Shot** (4cl) +4,90

Alle Kaffeespezialitäten auch mit Hafermilch erhältlich.

# WEINKARTE

## SCHAUMWEIN (OFFEN)

<b>Bouvet Crémant De Loire Rosé (0,1l)</b>	8,90
<b>Lagache Champagner Brut (0,1l)</b>	9,90

## WEISSWEIN (OFFEN)

<b>Weingut Erbes Riesling trocken (0,15l)</b>	5,90
<b>Weingut Erbes Riesling Kabinett feinherb (0,15l)</b>	8,90
<b>Weingut Schneeweiß Grüner Veltliner Federspiel (0,15l)</b>	7,90
<b>Weingut Anton Sauvignon Blanc (0,15l)</b>	6,90
<b>Biewers Grauburgunder (0,15l)</b>	6,90
<b>Velvet Touch Wooded Chardonnay (0,15l)</b>	8,90
<b>Ottone Soave (0,15l)</b>	8,90
<b>Weingut Hirschmüller Weißburgunder (0,15l)</b>	7,90

## ROSÉ (OFFEN)

<b>Greg &amp; Juju Grenache-Pinot (0,15l)</b>	7,90
<b>Cecile Lebrun Rosé Dánjou (0,15l)</b>	7,90
<b>Weingut Erbes Spätburgunder (0,15l)</b>	6,90

## ROTWEIN (OFFEN)

<b>Couly Dutheil Cabernet Franc (0,15l)</b>	8,90
<b>LAN Rioja Crianza (0,15l)</b>	8,90
<b>Linteo Primitivo (0,15l)</b>	7,90

## NATURWEIN (OFFEN)

<b>Weingut Messing Orange 2024 (0,15l)</b>	9,90
--	------

## ALKOHOLFREIER WEIN (OFFEN)

<b>Weingut Messing „Null &amp; Nix“ Riesling 0,0% (0,15l)</b>	7,90
---	------

## FLASCHENWEIN

**To Go** - Fachhandelspreis

**Am Tisch** - Fachhandelspreis + 15,00 Korkgeld

Das Korkgeld deckt unseren Service am Tisch, passende Gläser, perfekt temperierten Wein und unsere Location ab - für den bestmöglichen Genussmoment.