

Speisen

SUPPE

Hausgemachte Gulaschsuppe ^{A1} 5,60 Euro
vom Rind, dazu 1 Scheibe Brot

SALATE

Bunter Sommer-Salat mit Lollo Rosso, Rucolasalat, Batavia,
Endiviensalat, Karotten, Mais, Kirschtomaten, Radi und
Paprikastreifen mit (a) French Dressing ^{C,M} oder
(b) Kräuterdressing ^M
8,80 Euro

Pimp your salad:

„Avocado“ ^{A1,C}
mit frittierten Avocado-Ecken 13,30 Euro

„Ziege“
mit gebratenen Ziegenkäsescheiben 13,30 Euro

„Pulpo-Avocado“ ^R
mit gedämpften Pulpo-Stücken und frittierten
Avocado-Ecken in Zitronenöl 16,80 Euro

„Rind“
mit gebratenen Rinder-Streifen 15,80 Euro

HAUPTSPEISEN

Flammkuchen ‚klassisch‘ ^{Z1,Z3,A1,G} 9,30 Euro
mit Speckwürfeln und geriebenem Käse

Flammkuchen ‚vegetarisch‘ ^{A1,G} 9,30 Euro
mit Tomaten, Peperoni und Käse

K-Burger ^{2,3,8,14,A,J} 12,80 Euro
mit Cheddar, Bacon & hausgemachter Jack Daniels-
Chipotle-Chili- Soße, dazu Potato Dippers

Speisen

K-Burger XXI <small>2,3,8,14,A,J</small>	19,80 Euro
mit Cheddar, Bacon & hausgemachter Jack Daniels-Chipotle-Chili- Soße, dazu Potato Dippers	
Pulled Pork Burger <small>A</small> "Hickory Smoked"	9,90 Euro
mit Speckkrautsalat und Potato Dippers	
Tagliata <small>A1,G</small>	29,80 Euro
vom Flanksteak des Black Angus Rind auf Rucola-San-Marzano-Tomatensalat mit Parmesanspänen dazu Baguette	

DESSERT

Hausgemachte Erdbeer-Himbeergrütze <small>z3,G</small>	5,90 Euro
mit Sauerrahmeis und frischer Minze	

KÄSEPLATTE

Käseteller <small>A1,G</small>	13,90 Euro
mit drei verschiedenen Rohmilch-Käsesorten, dazu Trauben, Steinofenbaguette & Butter (Bitte fragen Sie Ihr Servicepersonal nach der täglichen Auswahl)	

SNACKS

Grüne Oliven, dazu hausgemachte Brezenchips mit Käse & Chili <small>A1,G</small>	3,50 Euro
Grüne Oliven	2,00 Euro
Hausgemachte Brezenchips <small>A1,G</small> mit Käse & Chili	1,50 Euro