

SPEISEN

SUPPE

Hausgemachte Gulaschsuppe ^{A,1}	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	8,80 Euro
---	-----------

(a) French Dressing^{C,M} oder (b) Kräuterdressing^M

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 in Zitronenöl	
mit frittierten Avocado-Ecken	16,80 Euro
„Rind“	
mit gebratenen Rinder-Streifen	15,80 Euro

HAUPTSPEISEN

Flammkuchen ‚klassisch‘ ^{2,3,A,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	

K-Burger XXL ^{2,3,8,14,A,J}	19,80 Euro
mit Cheddar, Bacon & hausgemachter Jack Daniels-Chipotle-Chili- Soße, dazu Potato Dippers	

SPEISEN

Pulled Pork Burger^A "Hickory Smoked" 9,90 Euro
Mit Speckkrautsalat und Potato Dippers

Tagliata^{A1,G} 29,80 Euro
vom Flanksteak des Black Angus Rind auf
Rucola-San-Marzano-Tomatensalat mit Parmesanspänen
dazu Baguette

DESSERT

Hausgemachte Erdbeer-Himbeergrütze^{Z3,G} 5,90 Euro
mit Sauerrahmeis und frischer Minze

ZUM KÄSE

Käseteller ^{A1,G} 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 3,50 Euro
Brezenchips mit Käse & Chili ^{A1,G}

Grüne Oliven 2,00 Euro

Hausgemachte Brezenchips ^{A1,G} 1,50 Euro
mit Käse & Chili