



Speisen (all night long)

SNACKS

Eingelegte Queen Olives ^{A1, G} in Olivenöl & Zitronenzesten	3,20 €
Hausgemachte Breznchips ^{A1, G} überbacken mit Parmesan Reggiano & Chili	2,80 €
Variation verschiedenster, hochwertiger Spezialitäten aus dem Hause Maître Philippe & Filles zum Beispiel:	13,00 €
<ul style="list-style-type: none">• Sardinen – mit Tapenade• Thunfisch – in Olivenöl & Fenchel-Tomate• Muschel – leicht scharf in würziger Tomatensoße• Makrele – mit herbes de Provence et epices Harissa Zitrone, Olivenöl & fünferlei Pfeffer (Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter nach weiteren Sorten.)	
dazu servieren wir getoastete MalzbrotscHEiben	
Extra Portion getoastetes Malzbrot	1,00 €
Flammkuchen “klassisch” ^{A1, G, Z1, Z3} mit Speckwürfeln, Zwiebeln & geriebenem Käse	13,50 €
Flammkuchen “griechisch” ^{A1, G} mit Tomaten, Peperoni & geriebenem Käse	13,50 €
Flammkuchen “vegan” ^{A1, G} mit Tomaten, Zwiebeln, Zucchini, Rotkraut, Champignons & Frühlingszwiebeln	13,50 €



Speisen (warme Küche bis 21:00 Uhr)

HAUPTSPEISEN

K-Bar Beef Burger ^{A1, C, G, O, Z1, Z2, Z3, Z5, Z6} aus 100% Rind (150g), Käse, Salat, Tomate, Bacon, Essiggurke & hausgemachter Jack Daniel’s BBQ Soße	11,50 €
dazu:	
* Beilagenportion Pommes Frites	+ 3,50 €
* als Double-Beef-Burger	+ 4,50 €
Flanksteak (ca.300g) ^{G, M, O} vom Freilandrind, mit gerösteten Kartoffeln, Blumenkohl, Wurzelgemüse & Portwein-Schalotten-Jus	34,00 €
Portion Pommes Frites	5,00 €
<u>DESSERT</u>	
Hausgemachter Kaiserschmarrn ^{A1, C, G, Z3} mit hausgemachtem Apfel-Quitten-Kompott	12,50 €