



## Speisen (all night long)

### SNACKS

Eingelegte Queen Olives in Olivenöl & Zitronenzesten	3,50 €
Hausgemachte Breznchips <sup>A1,G</sup> überbacken mit Parmesan Reggiano & Chili	3,00 €
Variation verschiedenster, hochwertiger Spezialitäten aus dem Hause Maître Philippe & Filles zum Beispiel:	14,00 €
<ul style="list-style-type: none"><li>• Sardinen – mit Tapenade</li><li>• Thunfisch – in Olivenöl &amp; Fenchel-Tomate</li><li>• Muschel – leicht scharf in würziger Tomatensoße</li><li>• Makrele – mit herbes de Provence et epices Harissa</li></ul> Zitrone, Olivenöl & fünferlei Pfeffer (Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter nach weiteren Sorten.)	
dazu servieren wir getoastete MalzbrotscHEIBEN	
Extra Portion getoastetes Malzbrot	1,30 €
Flammkuchen “klassisch” <sup>A1,G,Z1,Z3</sup> mit Speckwürfeln, Zwiebeln & geriebenem Käse	13,50 €
Flammkuchen “griechisch” <sup>A1,G</sup> mit Tomaten, Peperoni & geriebenem Käse	13,50 €
Flammkuchen “vegan” <sup>A1,G</sup> mit Tomaten, Zwiebeln, Zucchini, Rotkraut, Champignons & Frühlingszwiebeln	13,50 €



## Speisen (warme Küche bis 21:00 Uhr)

### HAUPTSPEISEN

<b>K-Bar Beef Burger</b> <sup>A1,C,G,O,Z1,Z2,Z3,Z5,Z6</sup> aus 100% Rind (150g), Käse, Salat, Tomate, Bacon, Essiggurke & hausgemachter Jack Daniel’s BBQ Soße	13,50 €
dazu:	
* Beilagenportion Pommes Frites	+ 4,00 €
* als Double-Beef-Burger	+ 5,00 €
<b>Flanksteak</b> (ca.300g) <sup>G,M,O</sup> vom Freilandrind, mit gerösteten Kartoffeln, Blumenkohl, Wurzelgemüse & Portwein-Schalotten-Jus	38,50 €
Portion Pommes Frites	5,50 €
<u>DESSERT</u>	
Hausgemachter Kaiserschmarrn <sup>A1,C,G,Z3</sup> mit hausgemachtem Apfel-Quitten-Kompott	14,50 €