

Tageskarte

Vorspeisen

Bunter Vorspeisensalat mit gegrilltem Ziegenkäse € 7,50

Ragout Fin vom Kalb

mit Pfifferlingen und Gemüse im Blätterteigkissen € 9,50

Suppen

Mediterrane **Tomatencremesuppe** mit Sahnehäubchen € 4,30

Boullion mit Gemüseaultaschen € 4,30

Landgang

Gekochter **Rindertafelspitz** mit Meerrettichsoße
dazu Schmorgemüse und Kartoffelknödel € 13,70

Hausgemachtes **Ungarisches Rindergulasch**
mit Spätzle und einem Salatteller € 11,90

Rumpsteak vom Grill

an geschmorten roten Zwiebeln
mit Süßkartoffel-Pommes
dazu hausgemachter Dip und Salatgarnitur € 19,90

Medaillons vom Schweinefilet

mit cremiger Polenta und gerösteten Pfifferlingen
dazu einen Salatteller € 15,90

Pfifferlingsragout mit Rahm

frischen Kräutern und hausgemachtem Semmelknödel € 12,50

Hähchenbrust im Kräutermantel

mit Tomatenrahmsauce und Basmatireis € 13,50

Hirschragout mit Waldpilzen

dazu Semmelknödel und einem Salatteller € 15,50

Seegang

Frisches **Filet vom Saibling** aus Kornthau vom Grill
mit Salbeibutter, Gemüsejulienne und Tagliatelle € 18,90

Dessert

Lauwarmes **Schokoladensouffle** mit zweierlei Erdbeeren € 5,30

Apfelstrudel mit Vanillesoße und Eiskrem € 4,90

Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit!

La „Tarte Flambée“¹¹

der Flammkuchen

Die Tradition

Auf den Bauernhöfen im französischen Elsass wurde vor über 100 Jahren im hauseigenen Ofen das Brot gemacht. Um die Hitze des Ofens zu prüfen, wurden zuvor Teigstücke ausgerollt und bei noch loderndem Feuer gebacken.

Eines Tages kam man auf die Idee die ausgerollten Teigstücke mit Crème, Zwiebeln und Speck zu belegen – entstanden war eine Delikatesse, la “Tarte Flambée” – der Flammkuchen.

Noch heute ist es im Elsass Tradition, den Flammkuchen in geselliger, fröhlicher Runde zu genießen. In 6 bis 8 Stücke zerteilt, wird er auf dem Holzbrett serviert. Jeder am Tisch rollt sich sein Stück zusammen und verspeist es aus der Hand – bon Appétit!

Unsere frischen Flammkuchen-Variationen

frisch belegt.... im Steinofen gebacken.... auf dem Holzbrett serviert....

Die Grundlage unserer Flammkuchen sind frische Teigböden aus der Elsässer “Maitre Flambee-Flammkuchen Manufaktur”. Unsere Flammkuchen-Creme kommt ebenfalls aus dem Elsass und ist nach einem uralten Rezept mit Bibbeleskäs angemacht, einer Spezialität, die aus dem Elsass kommt. Die Servierbretter aus Holz werden für uns in den Behinderten-Werkstätten in Bad Kreuznach gefertigt.

Flammkuchen “Elsass” mit Gewürzcrème, Speck, Zwiebeln	€ 6,90
Flammkuchen “Käse” mit Gewürzcrème, Speck, Zwiebeln, Käse	€ 7,50
Flammkuchen “Champignons” mit Gewürzcrème, Speck, Zwiebeln, Champignons	€ 7,50
Flammkuchen “Vegetarisch” mit Gewürzcrème, Schafskäse, Pepperoni, Paprika	€ 7,90
Flammkuchen “Bavaria” mit Gewürzcrème, Speck, Zwiebeln, Bavaria-blue-Käse	€ 7,90
Flammkuchen “Lachs” mit Gewürzcrème, Lauch, Räucherlachs	€ 7,90

Unsere ganz besondere Weinempfehlung

- weiss -

2013er Elsässer Edelzwicker AC
Weingut Antoine Heinrich, Dambach-la-Ville
fruchtiger Weisswein, kräftig und trocken
-traditionelles Weinhaus seit dem 17. Jahrhundert-

Glas 0,1 € 2,80
Karaffe 0,2 € 4,70