



Schafskäse aus dem Ofen mit Kräutern, Olivenöl, Tomaten und Spitzpaprika	8,00 €
Garnelen aus dem Ofen mit Olivenöl, Knoblauch und Kräutern	9,00 €
Grüner Marktsalat in Vinaigrette *3	5,00 €

Suppe

Orientalische Kürbissuppe mit roten Linsen, Ingwer und Kokosmilch	groß 8,00 € klein 5,00 €
---	---

Aperitif

Cidre - Calvados - Drink Cidre mit Calvados, Limette und Grenadine	0,2 l 7,00 €
Birnen - Bellini Prosecco mit Birnenektar und Cranberrysaft	0,15 l 6,00 €
Aperol-Spritz Der in Venetien verbreitete Spritz wird mit Aperol, Prosecco und einem kleinen Spritzer Soda zubereitet	0,2 l 7,00 €

Wein des Monats

Nardelli Primitivo 2019

Puglia (Italien) trocken, dunkelrote, fast schwarze Farbe. Satte Frucht süßer Schwarzkirschen und Pflaumen, feine leicht süßliche Gewürznote, satt, fast üppig fett am Gaumen mit toller Struktur.

(0,1 l) 3,90 € (0,5 l) 18,00 € (0,75 l Fl.) 27,00 €

Feine Spirituosen

ALTE QUETSCH 40% VOL. 4 cl 4,00 €

Feine Zwetschgennoten - im Cognacfass gereift - fruchtig, gut ausbalanciert mit einem dezenten Steinton, kräftig am Gaumen mit einer dezenten Süße - sehr mild

Vorspeisen & Snacks

Frisches Brot aus dem Ofen	1,00 €
Frisches Brot mit Thunfischcreme	4,00 €
Frisches Brot mit Knoblauchmayonnaise *11	4,00 €
Frisches Brot mit Dattel-Chilicreme	4,00 €
Gemischte Oliven mit Kräutern und Knoblauch *3,6	4,00 €
Datteln im Speckmantel *2,3	4,00 €
Luftgetrockneter Rohschinken mit Salzmandeln *2	4,00 €
Frittierte Kartoffelspalten mit andalusischer Sauce *1,4	5,00 €
Frittierte Mozzarellasticks mit pikanter Chilisauce oder Sauerrahm	7,00 €
Käsewürfel vom Bergkäse mit Selleriesalz	5,00 €
Ziegenkäse warm mit Honig, Kräutern und gerösteten Pinienkernen	8,00 €

Hauptspeisen

Salat mit gebratenen Champignons und Hähnchenbruststreifen Tomaten, Gurken, Kidneybohnen, Mais und Blattsalaten *3,99	14,90 €
Herbstlicher Salat mit Blattsalaten, Weintrauben, Walnüssen, Croutons und mildem Blauschimmelkäse	14,90 €
Frische Bandnudeln mit Tomaten-Walnuss-Pesto, Parmesan und Basilikum	14,90 €
Frische Fusilloni in Curry-Sahne-Sauce mit Flußkrebse und frischem Koriander	14,90 €
Ofenkartoffel mit Sauerrahm, gebratenen Champignons und gemischtem Salat *3	13,90 €
Ofenkartoffel mit Sauerrahm, gebratenen Shrimps und gemischtem Salat *1,3	14,90 €
Gratinierte Champignons gefüllt mit Blattspinat und Schafskäse, in zweierlei Saucen	14,90 €
Elsässer Flammkuchen mit Creme fraiche, Zwiebeln, Speckwürfeln und Käse *2,3	12,90 €
Flammkuchen Cher's - Spezial mit pikanter Chorizo, Paprika, Kapernäpfel und Schafskäse, auf Tomaten - Harissa Sauce	14,90 €
Flammkuchen Vegetarisch mit Creme fraiche, frischem Blattspinat angemacht in milder Knoblauch-Joghurt-Marinade, mit Pinienkernen, getrockneten Tomaten, Kirschtomaten und Parmesan	14,90 €
Flammkuchen Rustikal mit Creme fraiche, frischen Champignons, Frühlingzwiebeln, Südtiroler Schinken und Käse	14,90 €
Creme Brulèe	7,00 €
Vanilleeis mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen	7,00 €

Dessert