

Prosecco	4,20	0,1l
----------	------	------

Weine und Prickelndes (enthalten Sulfite)

Frankreich

BORDEAUX	5,90	0,2l
----------	------	------

Rebsorten: Cabernet Franc / Cabernet Sauv. /
Merlot; CHATEAU MONT SAINT PEY
(Bordeaux)

Der Château Mont Saint Pey besticht durch ein leuchtendes
Rubinrot. Am Gaumen frische Aromen von roten Beerenfrüchten,
saftige Fruchtfülle, feinwürzige Noten mittlerer Körper,
geschmeidiges Tannin, lang anhaltend und ausgewogen.

CABERNET SAUVIGNON VdP	5,90	0,2l
------------------------	------	------

Rebsorte: Cabernet Sauvignon;
BARON P. ROTHSCHILD (Languedoc)

Am Gaumen dichte Aromen von schwarzen Johannisbeeren und
Gewürzen, dazu jugendliche Tanninen und eine typische Cabernet-
Struktur. Der Abgang ist lang anhaltend mit beachtlichem Potenzial.

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Übersicht der Inhaltsstoffe und Allergene beim Personal erfragen, bitte.

Speisen

Baguettes

Kochschinken	6,90
--------------	------

Salami

Hühnchen Kebap (Hühnchen, Käse, rote Zwiebeln)

Vegetarisch (Zucchini, Tomate, Paprika, Käse)

Flammkuchen

Speck / Zwiebel	10,90
-----------------	-------

(Baconstreifen aus Schweinespeck)

Schwarzwälderschinken / Lauch

(Schweinehinterschinken)

Lachs / Lauch	11,90
---------------	-------

(Aquakultur, Salmo Salar)

Pinsa

Pinsa Margherita	7,40
------------------	------

Pinsa Speck / Zwiebel	7,90
-----------------------	------

(Bauchspeck geräuchert)

Kuchen – siehe Tafel

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Übersicht der Inhaltsstoffe und Allergene beim Personal erfragen, bitte.