

 **Improvisiert gekocht. Mit Liebe serviert.** 

Wegen unseres Küchenumbaus wird aktuell draußen gekocht —  
mit Grill, Flammkuchenofen und ganz viel Biergartengefühl.

---

**Vorspeisen**

<i>Bunter Garten-Salat</i> mit Balsamico-Vinaigrette	€ 8,90
<i>Gazpacho</i> kalte und erfrischende Gemüsesuppe	€ 9,90
<i>Cremige Burrata &amp; San Marzano-Tomaten</i> mit frischem Basilikum und Olivenöl	€ 14,90

---

**Frische Flammkuchen**

<i>Elsässer Flammkuchen</i> mit Speck und Zwiebeln	€ 13,90
<i>Ziegenkäse Flammkuchen</i> mit Zwiebeln, Feigen und Honig	€ 14,90
<i>Spargel Flammkuchen</i> mit Spargel, Schinken und Frühlingslauch	€ 15,90

---

**Desserts**

<i>Vanille – Panna Cotta</i> mit marinierten Erdbeeren	€ 7,90
<i>Süßer Flammkuchen</i> mit Apfel und Zimt	€ 8,20

 **Improvisiert gekocht. Mit Liebe serviert.** 

Wegen unseres Küchenumbaus wird aktuell draußen gekocht —  
mit Grill, Flammkuchenofen und ganz viel Biergartengefühl.

---

**Frisch vom Grill**

- „*Kurpfälzer Grillteller*“ € 18,90  
gerillte Bauernbratwurst und Saumagen  
mit deftigem Krautsalat, Rosmarin-Kartoffeln  
und Senf
- „*Grillteller Mediterran*“ € 21,90  
saftiges Putenbrust-Steak  
mit Rosmarin-Kartoffeln, mediterranem Sommergemüse  
und Knoblauch-Mayonnaise
- „*Flamme & Fjord*“ € 26,90  
Norwegisches Lachsfilet vom Grill  
an Ofenkartoffel mit Sour-Cream  
und gegrilltem Maiskolben mit Kräuterbutter
- „*Steakhouse-Teller*“ € 32,90  
Argentinisches Roastbeef vom Grill  
an Ofenkartoffel mit Sour-Cream  
und gegrilltem Maiskolben mit Kräuterbutter
- „*Vegetarischer Grillgenuss*“ € 16,90  
Feta-Käse in der Folie  
mit mediterranem Sommergemüse,  
gegrillten Knoblauch-Champignons und Kräuter-Dip