

## Getränke

---

Jahrgangs Riesling Sekt Brut No.1 Weingut Barth   Nahe	0,1l	8,50€
Gosset brut >Grande Reserve< Champagner	0,1l	15,50€
„ApfelSinfonie“ - alkoholfrei Manufaktur Jörg Geiger	0,1l	6,50€
Aperol Spritz	0,2l	9,50€
Hugo	0,2l	9,50€
Weingut Barth, Grauburgunder Qualitätswein trocken	0,1l 0,2l	5,50€ 9,90€
El Abuelo >Reserva<	0,1l 0,2l	5,50€ 9,90€
Gaffel Kölsch vom Fass	0,2l	2,30€
Gaffel Kölsch vom Fass	0,4l	4,00€
Budweiser Budvar Lager vom Fass	0,3l	3,50€
Büble Hefe Weizen   alkoholfrei	0,5l	5,20€

Gerne reichen wir auch unsere Weinkarte.

## Terrassenkarte

---

14:00 - 17:30 Uhr

<b>Flammkuchen</b> Creme fraîche   Speck   Zwiebeln		11,00€
<b>Flammkuchen</b> Spargel   Cherrytomate   Schnittlauch		12,00€
<b>Bunter Sommersalat</b> hausgemachte Vinaigrette   Toppings		14,00€
<i>mit gratiniertem Ziegenkäse</i>		19,00€
<i>mit gegrillten Rinderstreifen</i>		20,00€
<i>mit gegrillten Garnelen</i>		21,00€
<b>Snack Platte</b> Käse   Schinken   Brot		18,00€
<b>Weinempfehlung:</b>		
2023 Notorious Pink	0,1l	6,50€
Grenache Rosé	0,2l	12,50€
Languedoc, Frankreich	0,75l	36,00€
Magnum	1,5l	70,00€
Doppelmagnum	3,0l	150,00€