

# ENTRÉES & FLAMMKUCHEN

<b>Kleiner Grünkohl-Salat</b>	v	7,00
Geröstete Zwiebeln / Croûtons / Schalotten-Senf-Vinaigrette		
<b>Kürbis-Crème-Süppchen</b>	v	9,50
Muskatkürbis / Kürbiskerne & -Öl		
<b>Salade Paysanne</b>		14,00
Wildkräuter & Kopfsalat / Bio-Ei / DUROC-Räucherschinken / Drillinge / Rote Zwiebeln / Schalotten-Senf-Vinaigrette		
– auch wählbar als Hauptgang		
		22,00
<b>Rillettes von der Gans</b>		12,00
Rillettes / Zwiebel-Confit / Salat-Bouquet		
<b>Hausgebeizter Lachs</b>		16,00
Beluga-Linsen-Salat / Senf-Dill-Crème / Salz-Zitrone		
<b>Elsässer Flammkuchen</b>		14,00
Duroc-Speck / Zwiebeln / Crème Fraîche		
<b>Flammkuchen vegetarisch</b>	v	14,00
Birne / Blauschimmel-Käse / Walnüsse / Crème Fraîche		
<b>Assiettes Fromage</b>		
Auswahl 4 Käse / Traube / Walnuss / Apfel-Senf		
– Auswahl 2 Käse-Sorten		
		17,00
		10,00

*Wir begleiten unsere Gerichte mit einem Brotkorb. Nach dem ersten Brotkorb berechnen wir jeden weiteren mit 3,00 EUR.*