

## Flammkuchen aus dem Steinbackofen

Flammkuchen „Elsässer Art“  
mit pikanter Kräutercreme, Speckstreifen  
und roten Zwiebeln 14 €


Flammkuchen mit pikanter Kräutercreme,  
eingelegtem Kürbis, Gorgonzola, Birne,  
Walnusskernen und Rucola 15 €

## Suppe

*Warnemünder Fischtopf*  
Allerlei Schalen-, Krustentiere & Meeresfrüchte  
in pikanter Brühe mit Gemüsestreifen 15 €

## Vegetarische Gerichte

Penne all´Arrabiata  
mit Büffelmozzarella und Rucola 19 €

Orientalischer Orangen-Kichererbsen-Couscous   
mit getrockneten Tomaten, Aprikosen, Datteln, Cashewkernen  
und Minz Sojaghurt 19 €

*Wir empfehlen dazu unsere Pinchitos:*

Hähnchenbrust 7 €

Schweinefilet 7 €

Rumpsteak 9 €

Lammfilet 9 €

Lachsfilet 7 €

Riesengarnelen 8 €

## Fischgericht

Gebratene Wolfsbarschfilets  
mit Süßkartoffel-Ingwerpüree, Stängelbrokkoli  
und geröstetem Sesam 28 €

## Fleischgericht

Geschmortes Rinderbäckchen in Portweinsauce  
mit Röschen und Püree vom Blumenkohl 32 €




*Gern hält der Service eine Karte mit Inhaltsstoffen  
unserer Produkte für Sie bereit.*

## Tapas Variation kalt und warm

Oliven Mix *Mammut* und *Leccino*  
Geröstete Mandeln und Macadamia mit Salz-Honig  
Fuet-Katalonische Salami mit schwarzem Pfeffer  
Sardinen in Öl  
Pikante Chorizos in Rotwein  
Datteln und Aprikosen im Speckmantel  
Blumenkohl in Brösel-Mandelbutter  
Knuspergarnele mit Aioli  
Manchego mit Quittenmarmelade

**Tablett mit 9 Sorten** 29 €

## Kalte Tapas

Oliven Mix *Mammut* und *Leccino*  6 €  
Geröstete Mandeln und Macadamia mit Salz-Honig 5 €  
Fuet-Katalonische Salami mit schwarzem Pfeffer 8 €  
Manchego mit Quittenmarmelade 8 €  
Champignon und Paprika in Balsamico  5 €  
Getrocknete Tomaten mit Frischkäse 6 €  
Miesmuscheln säuerlich mariniert 6 €  
Sardinen in Öl 6 €  
Graved Lachs mit Senf-Honig-Dillsauce 8 €  
Boquerones-eingelegte Sardellenfilets 6 €  
Kichererbsen geröstet  5 €  
Roastbeef „rosa“ Sahnemeerrettich 9 €

## Warme Tapas

Pikante Chorizos in Rotwein 7 €  
Baby Oktopusse im Weißwein-Tomatensud 7 €  
Glasierte Entenleber in Balsamicosauce 6 €  
Gebratene Blutwurst mit Apfelkompott 7 €  
Datteln und Aprikosen im Speckmantel 7 €  
Champignons in Knoblauch und Petersilie  6 €  
Falafel mit Minz Sojaghurt  6 €  
Blumenkohl in Brösel-Mandelbutter 5 €  
Hausgemachte Wedges mit Sour Cream 5 €  
Gebratene Polenta mit Rosmarin und Parmesan 5 €  
Knuspergarnele mit Aioli 8 €  
Ziegenkäsekrokette mit Feigensenf 6 €

## Pinchitos Tapasspieße ca. 70 g

Zubereitet in Chimichurri-Kräuteröl

Hähnchenbrust 7 €  
Schweinefilet 7 €  
Rumpsteak 9 €  
Lammfilet 9 €  
Lachsfilet 7 €  
Riesengarnelen (2 Stück) 8 €

## Käse Tapas

Gorgonzola *Biraghi* mit gerösteten Mandeln 6 €  
Manchego mit Quittenmarmelade 8 €  
Ziegenkäsekrokette mit Feigensenf 6 €

## Weintipp

Spätburgunder Weißherbst Beerenauslese  
Burkheimer Winzer, Kaiserstuhl Baden  
*Aromen von Trockenfrüchten, Honig, Mandeln & Rosinen*  
5cl 5,50 €    0,1l 10,80 €    Flasche 0,375l 39,50 €

## Dessert Tapas

Crème brûlée 7 €  
Tiramisu 7 €  
Walnuss-Brownie 7 €  
Apfel-Mandelcrumble 6 €  
Eisauswahl Minikugeln 3 Stück 6 €  
Vanille  
Schokolade  
Erdbeere  
Zitronensorbet  
Kirschorbet

## Kuchen, Torten & Gebäck

Tagesangebot

*von der Familien-Konditorei Komander  
aus Grammentin*

*Bitte fragen Sie den Service.*

*Gern hält der Service eine Karte mit Inhaltsstoffen  
unserer Produkte für Sie bereit.*