

FeinStil

Speisekarte

Flammkuchen Petit ^{1) 2)}

Preis in €

Elsässer

mit Creme Fraiche, Zwiebeln, Lauch & geräucherten Schinkenstreifen 6

Mediterran

mit Creme Fraiche, roten Zwiebeln, Lauch, Schafskäse, schwarzen Oliven & Peperoni 7

Feinstil

mit Creme Fraiche, roten Zwiebeln, Lauch, Kirschtomaten, Balsamico Creme, Rucola & gehobeltem Parmesan 8

Schwarzwald

mit Creme Fraiche, Zwiebeln, Lauch & hauchdünnen Scheiben vom Schwarzwälder Schinken 8

Freiburg (vegan)

Frei von tierischen Produkten, mit veganer Creme Fraiche, Zwiebeln, Lauch, Kirschtomaten, Rucola, schwarzen Oliven & Peperoni 8

Tartufo

mit Creme Fraiche, Zwiebeln, Lauch & Trüffelsalami 8

Sylt

mit Creme Fraiche, Zwiebeln, Lauch, Lachs & frischem Dill 9

Gourmet

mit Creme Fraiche, Zwiebeln, Lauch, Bresaola (luftgetrockneter Rinderschinken), Balsamico Creme, Rucola & gehobeltem Parmesan 9

Bretagne

mit Creme Fraiche, Zwiebeln, Lauch, Shrimps & frischem Dill 9

¹⁾ Konservierungsstoffe ²⁾ Antioxidationsmittel ³⁾ Natriumsulfid

Bei Fragen zu Allergenen fragen Sie bitte unsere Service-Mitarbeiter

FeinStil

Speisekarte

Kleines zum Wein

	Preis in €
Aioli & Baguette	3
Oliven in Kräutern & Knoblauch eingelegt ^{1) 2) 3)}	5
Comté-Würfel - französischer Rohmilchkäse & Feigensauce ¹⁾	6
Schwarzwälder Schinken & Aioli ^{1) 2)}	7
Trüffelsalami & Aioli ^{1) 2)}	7
Bresaola an Rucola mit Balsamico Vinaigrette & gehobeltem Parmesan	9
Zu allem reichen wir Baguette.	

Dessert

<i>Süße Verführung - Flammkuchen Petit</i> Süßer Rahm, Apfelscheiben, Zimt & Zucker (auf Wunsch mit Calvados)	7
Warmes Schoko-Soufflé mit flüssigem Kern	5

¹⁾ Konservierungsstoffe ²⁾ Antioxidationsmittel ³⁾ Natriumsulfit
Bei Fragen zu Allergenen fragen Sie bitte unsere Service-Mitarbeiter