

Bistrokarte

+++Oliven-Öl aus der Toskana mit Apfel-Balsamico aus dem
Holzfass und dazu Brot vom Stadtbäcker+++
4,00€

+++Schale mit frischen, grünen sizilianischen Oliven +++
4,50€

+++Burrata di Stracciatella+++
(Burrata-Creme auf geröstetem Brot mit geräuchertem Schinken)
8,90€

+++Wurstspezialitäten+++
Klein 7,00€
Groß 12,00€

++ Käsespezialitäten+++
Klein 7,00€
Groß 12,00€

+++Gemischte Wurst- & Käsespezialitäten+++
13,00€

Vom Schamottestein

+++Elsässer Flammkuchen+++

(mit Zwiebel & geräucherten Speck)

10,90€

+++Flammkuchen Ziegenkäse+++

(mit Ziegenkäse, roten Zwiebeln, Thymian & Honig)

13,90€

+++Flammkuchen Lachs+++

(mit geräuchertem Lachs, Dill und schwarzen Oliven)

13,90€

+++Flammkuchen Rucola+++

(mit Rohschinken, Grana Padano & Rucola)

13,90€

Unsere Pastavariationen

+++Steinpilzravioli in einer Trüffel-Sahne-Sauce+++

12,90€

+++Fagottini mit Basilikum-Tomaten Sugo+++

(Fagottini sind kleine sizilianische Bündel aus Nudelteig, gefüllt mit Ricotta, Pinienkernen & Orangensef)

13,90€

+++Lachsravioli in einer Trüffel-Sahne-Sauce+++

13,90€

Süße Versuchung

+++ „Anno1910-Signature-Schokoladenplatte“ +++

(5 hochwertige Edelkakaoschokoladen aus der Rausch Schhokoladenmanufaktur)

9,80€

mit Weinbegleitung

(Entdecken Sie die Harmonie von Wein und Schokolade mit drei von unseren Sommeliers ausgewählten Weinen in Probiergröße)

+15,00€