

# 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€

+++Wurstspezialitäten+++  
Klein 8,00€  
Groß 12,50€

++ Käsespezialitäten+++  
Klein 9,00€  
Groß 14,00€

+++Gemischte Wurst- & Käsespezialitäten+++  
14,00€

# Aus dem Ofen

## +++Elsässer Flammkuchen+++

(Zwiebel & geräucherten Speck)

12,90€

## +++Flammkuchen Ziegenkäse+++

(Ziegenkäse, roten Zwiebeln, Thymian & Honig)

14,90€

## +++Flammkuchen Thunfisch+++

(Thunfisch, schwarze Oliven & Dill)

13,90€

## +++Flammkuchen Zucchini mit Kürbiskernen+++

(Zucchini, Mozzarella, grünem Pesto & Kürbiskernen)

13,90€

# Highlight des Monats

## +++Handgemachte, schwäbische Maultaschen+++

+In Brühe+

14,50€

+Mit Schmelzzwiebeln+

14,50€

# Unsere Pastavariationen

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

13,90€

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

(Fagottini sind kleine sizilianische Bündel aus Nudelteig, gefüllt mit Ziegenkäse Ricotta, Pinienkernen und Orangensenf)

13,90€

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

13,90€

# Süße Versuchung

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

(5 hochwertige Schokoladen von der Rausch Schokoladenmanufaktur)

9,90€

mit Weinbegleitung

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

+15,00€

+++ Schokoküchlein mit flüssigem Kern+++

Serviert mit einer Waldbeeren-Sauce

7,90€