

FeinStil

Speisekarte

Flammkuchen Petit ^{1) 2)}

Elsässer

mit Creme Fraiche, Zwiebeln, Lauch & geräucherten Schinkenstreifen 6,50 €

Mediterran

mit Creme Fraiche, roten Zwiebeln, Lauch, Schafskäse, schwarzen Oliven & Peperoni 6,80 €

Feinstil

mit Creme Fraiche, roten Zwiebeln, Lauch, Kirschtomaten, Balsamico Creme, Rucola & gehobeltem Parmesan 7,50 €

Schwarzwald

mit Creme Fraiche, Zwiebeln, Lauch & hauchdünnen Scheiben vom Schwarzwälder Schinken 7,50 €

Freiburg (vegan)

Frei von tierischen Produkten, mit veganer Creme Fraiche, Zwiebeln, Lauch, Kirschtomaten, Rucola, schwarzen Oliven & Peperoni 7,80 €

Tartufo

mit Creme Fraiche, Zwiebeln, Lauch & Trüffelsalami 7,80 €

Sylt

mit Creme Fraiche, Zwiebeln, Lauch, Lachs & frischem Dill 8,50 €

Gourmet

mit Creme Fraiche, Zwiebeln, Lauch, Bresaola (luftgetrockneter Rinderschinken), Balsamico Creme, Rucola & gehobeltem Parmesan 8,50 €

Unsere Weinempfehlung

Affentaler Weißburgunder 0,2 L Spätlese trocken 6,80 €

Helles gelb mit grünlichen Reflexen, elegantes frisches Burgunderaroma nach grünem Apfel und Citrus, belebend und ausgewogen im Geschmack.

FeinStil

Speisekarte

Kleines zum Wein

Aioli & Baguette	2,80 €
Oliven in Kräutern & Knoblauch eingelegt ^{1) 2) 3)}	4,80 €
Comté-Würfel - französischer Rohmilchkäse & Feigensauce ¹⁾	5,80 €
Schwarzwälder Schinken & Aioli ^{1) 2)}	6,80 €
Trüffelsalami & Aioli ^{1) 2)}	6,80 €
Bresaola an Rucola mit Balsamico Creme & gehobeltem Parmesan	8,50 €
Zu allem reichen wir Baguette.	

Dessert

<i>Süße Verführung</i> Süßer Rahm, Apfelscheiben, Zimt & Zucker (auf Wunsch mit Calvados)	6,80 €
Warmes Schoko-Soufflé mit flüssigem Kern	4,80 €