

## Speisekarte Bits & Bites

### Tapas (11.00 -20.00)

---

Oliven mit Thymian & Zitrone mariniert 6.5

*Olives marinated with thyme & lemons*

*Olives mariné aux thym & citron*

Auberginendip | hausgemachter Focaccia 9.5

*Eggplant dip | homemade focaccia*

*Dip d'aubergine | focaccia fait maison*

### Flammkuchen (11.00 -20.00)

---

Classic 19.5

*Sauerrahm | Schwarzwälderschinken | Zwiebeln*

*Sour cream | black forest ham | onions*

*Crème aigre | jambon de foret noir | oignons*

Vegi 19.5

*Sauerrahm | getrocknete Tomaten | Feta | Rucolapesto*

*Sour cream | dried tomatoes | feta | rucola pesto*

*Crème aigre | tomates séchés | feta | pesto de rucola*

Nordic 22.50

*Sauerrahm | Rauchlachs | Zwiebeln | Dill*

*Sour cream | smoked salmon | onions | dill*

*Crème aigre | saumon fumé | oignons | aneth*

**Vorspeisen (11.00 – 18.00)**

---

Bunter Blattsalat | karamellisierte Kerne 10.5

*Green salad | caramelized kernels*

*Salade verte | pépins caramélisé*

Tagessuppe / *daily soup / soupe de jour* 9.5

Grob geschnittenes Rindstatar | 24.5 / 30.5

hausgemachte Salzbutter | Toast

*Steak tartare | homemade salted butter | toast*

*Tartare de bœuf | beurre salée fait maison | toast*

**Hauptspeisen (11.30 -13.30)**

---

Täglich wechselnde Tagesmenüs 21.5/20.5

Bärlauch-Ziegenkäserisotto 26.5

*Goat cheese risotto | wild garlic*

*Risotto au fromage de chèvre | ail d'ours*

Paniertes Kalbsschnitzel | Preiselbeeren | Pommes frites 38.5

*Breaded veal cutlet | cranberries | French fries*

*Escalope de veau panée | airelles rouges | pommes frites*