

Speisekarte

Bitte bestellen Sie bei uns an der Theke!

Fragen sie nach
unserem aktuellen Tagesgericht.

Matjesfilet „Hausfrauen Art“

mit Pellkartoffeln 10,50 €
1,2,3,6

Blätterteig-Pasteten

mit Hähnchen-Ragout 10,90 €
3,6,9

Laugenbrezel

mit Rührei verfeinert mit Frischkäse
und Tomate 6,50€
und Lachs 8,50€

Unsere hausgemachten Flammkuchen

- * Elsässer Art 8,50 €
mit Zwiebeln, Speck, Schmand und Käse
- * Feta und Paprika 
mit Frischkäse und geriebenem Käse
- * Spinat und Lachs
mit Frischkäse und geriebenem Käse
1,3,6

Wir backen für Sie den Flammkuchen im Backofen
ganz frisch. Die Backzeit beträgt ca. 20 Min.

Wöchentlich
neue Speisen


**Birgit's
GenussAtelier**
by Birgit Günther

Nummer 3/S/26

Dienstag bis Freitag 11:30 - 13:30 Uhr

Unser Leibgericht:

Oberhessischer Salzekuchen

Ist ein pikanter Kartoffelkuchen auf Brotteig
gebacken, abgeschmeckt sind die Pellkartoffeln mit
Quark, Saure Sahne, Zwiebeln, Öl,
ein wenig Kümmel und Schinkenspeck.

täglich wechselnde vegetarische  Varianten

serviert wird er warm 3,00 €
und mit Salatgarnitur 7,00 €

Als Getränke Empfehlung dazu
einen Kaffee, ein Bier
oder ein Glas Wein (auch alkoholfrei)

als Dessert empfehlen wir

ein Glas Wein 0,1l 4,00€

**vom Weingut Eberbach-
Schäfer(Württemberg)**

MUSKATELLER 2024

(Bienenglück)

fruchtig

mit einer Mousse

von Birne und Zitrusfrüchten

dazu

Karamellschokolade

4,00€

als Zusammenspiel 7,50€

Tel: 06631-6080130

Täglich aktuell unter: www.salzekuchen.de

Kennzeichnung der Allergene:

1 - Eier 2 - Fisch 3 - Gluten 4 - Hülsenfrüchte 5 - Lupinen 6 - Milch 7 - Schalenfrüchte (Nüsse, Erdnüsse)
8 - Schalentiere 9 - Sellerie 10 - Senf 11 - Sesam 12 - Soja 13 - Sulfide 14 - Weichtiere

