

Flammende Kuchen

**Wir beziehen unsere Flammkuchenteigböden aus einer Manufaktur
direkt aus dem Elsass**



Traditionell elsässische Flammkuchen - hauchdünn,

knusprig gebacken, lecker belegt mit Creme fraiche, Reibekäse und, ...
tarte flambeé with creme fraiche and, ...

... Schinkenspeck und Zwiebellauch <i>bacon with leek</i>	7,2 €
... Mozzarella, Kirschtomate und frischem Blattspinat <i>mozzarella, cherry tomato and leaf spinaci</i>	9,2 €
... Ziegenkäse, Kräutern, pikantem Honig und frischem Thymian <i>goat cheese, herbs and spicy honey</i>	9,3 €
... Original Münsterkäse, Schinkenspeck und Zwiebellauch <i>bacon, leek and original munster cheese</i>	9,3 €
... Serranoschinken, Kirschtomate und Ruccola <i>serrano ham, cherry tomatoes and rocket salad</i>	9,5 €
... eingelegten Birnenfilets und Blauschimmelkäse <i>marinated pears with thyme and roquefort cheese</i>	9,8 €
... mit gebratenen Lachswürfeln, Grillgemüse und Fetakäse <i>with fried salmon cubes, grilled vegetables and feta cheese</i>	9,9 €
... mit Champignons und rosa gebratenen Tranchen von der Barbarie Ente <i>with mushrooms and stripes of rosa duck breast</i>	13,5 €

**Da unsere Küche vorwiegend frische Zutaten ohne Geschmacksverstärker
und fast ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe verarbeitet, kann es zu Spitzenzeiten
zu einer kleinen Wartezeit kommen. Vielen Dank für Ihr Verständnis.**

„R2“ • G R I L L •

Spezialitäten vom Grill mit Beilagen Ihrer Wahl

specialities from the grill, side dishes of your choice

210g Beef Burger	9,9 €
Hausgemachter Burger aus 100 % Rindfleisch, saftig rosa gegrillt mit Tomaten-Paprikamix überbacken <i>homemade beef burger</i>	
140g Steak Tartar „bleu“	11,5 €
kurz beidseitig angebratenes Steak Tatar (innen roh) <i>beef tatar „blue“ – shortly fried on both sides (inside rare)</i>	
180g Barbarie Entenbrust	13,5 €
<i>barbarie duck breast</i>	
180g Hüftsteak	13,5 €
fein gemasert, fast völlig fettfrei <i>point steak</i>	
250g Rib- Eye- Steak [Entrecôte]	17,2 €
das Beste und Kernigste aus der Zwischenrippe - durchwachsen <i>rib eye steak</i>	
250g Rumpsteak	17,9 €
außen mit kleinem Fettrand, innen zart und fettarm <i>striploin steak</i>	
200g Filetsteak	19,9 €
das zarteste von der Rinderlende, ohne Fett <i>tenderloin steak</i>	
200g Schottisches Lachsfilet	10,5 €
<i>fillet of salmon</i>	
½ dz Riesengarnelen am Spieß (6/8er)	15,5 €
<i>½ dz. king prawns</i>	
„Surf & Turf“	17,9 €
Hüftsteak und zwei gegrillte Seawater- Riesengarnelen (6/8er) <i>point steak and two king prawns</i>	

Ca. Angaben. Alle angegebenen Mengen beziehen sich auf das Rohgewicht.

Wählen Sie Ihre Beilage – please choose your side dishes

Gewürzbutter	0,5 €	<i>spice butter</i>
Steinofenbaguette	1,0 €	<i>bread</i>
Knoblauchbaguette	1,5 €	<i>garlic bread</i>
Barbecuesauce	1,5 €	<i>bbq-sauce</i>
Steinpilzsauce	2,0 €	<i>yellow boletus sauce</i>
Kartoffelecken mit Sour Creme	2,0 €	<i>potatoe wedges with sour creme</i>
Ofenkartoffel mit Sour Creme	2,5 €	<i>baked potatoe with sour creme</i>
Beilagensalat	1,5 €	<i>small salad</i>
Pfannengrillgemüse	3,0 €	<i>mixed pan vegetables</i>
Sautierter Zwiebel-Blattspinat	3,0 €	<i>sauted leaf-onion-spinach</i>

Da unsere Küche vorwiegend frische Zutaten ohne Geschmacksverstärker und fast ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe verarbeitet, kann es zu Spitzenzeiten zu einer kleinen Wartezeit kommen. Vielen Dank für Ihr Verständnis.