

Speisekarte

Café

Die alte Schule

**Herzlich Willkommen
und
Guten Appetit**

Küchenzeiten:

Frühstück 09.00 - 12.00 Uhr

Mittagstisch 12.00 - 15.00 Uhr

Abendessen 17.00 - 20.00 Uhr



Vorspeisen

Gläserne Sommerrolle „Kalb & Garten“ 13,50 Euro

Dekonstruiertes Humus-Wrap **B** 12,50 Euro

Gratinierter Ziegenkäse „Bettine“ 16,50 Euro

Frische Ziegenkäsetaler mit Honig-Mandelkruste auf goldbraun geröstetem Brioche, serviert an knackigem Marktsalat mit Baby-Spinat und hausgemachter Vinaigrette

Unsere hausgemachten Flammkuchen

Der Edle 16,90 Euro

mit süßen Datteln und Kirschtomaten dazu ein cremiger Burrata

Der Feurige **B** 17,50 Euro

Veganer Feta mit frischen Tomaten und Datteln dazu Tahinicreme

Ziegenkäse 15,50 Euro

mit saftigen Birnenspalten, Walnüssen und Honig **V**

Der Spanier 15,50 Euro

Mit würziger Salchicha (100% Rind), roten Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu frischer Rucola und hausgemachte Alioli

Für die kleinen Gäste

Fish & Chips 10,50 Euro

Tagliatelle in Tomatensalsa 9,50 Euro
mit Hackfleisch

Spargel-Zeit

Bund Spargel

- mit Salzkartoffeln dazu gekochter Schinken und Sauce Bernaise **19,50 Euro**
- mit Bärlauchcreme, Austernpilzen und Rösti **18,50 Euro**

Tagliatelle mit frischem Bärlauch, frischen Tomaten und grünem & weißem Spargel **17,50 Euro**

Unsere Burger

Rindfleisch-Pattys (180g) auf fluffigen Brioche-Bun mit knackigem Salat, Tomate, Gewürzgurke und unserer Haus Sauce.

Hamburger **14,90 Euro**

Der ehrliche Hamburger. Pur, saftig und ohne Schnickschnack. Die solide Basis.

Cheese-Burger **17,90 Euro**

mit einem milden Ziegenkäse-Taler, Aubergine und Avocadospalten

Veganer Burger **16,90 Euro**

mit einem knusprigen, veganen Hähnchen, frischem Rucola und einer leichten Limetten-Mayonnaise.

Der Große **19,50 Euro**

mit goldbraunen Zwiebelringen und krossen Salchicha-Chips. Dazu hausgemachter Käsedip und Gurkenrelish

Beilagen

Pommes-Frites mit Ketchup oder Mayo **4,50 Euro**

Kleiner, frischer Beilagensalat mit Haus-Dressing **4,50 Euro**

Süßkartoffel-Stäbchen **5,50 Euro**

Hauptspeisen

Tranchiertes Flank Steak Grand Cru 32,50 Euro
Saftiges Flank Steak (ca. 220g) vom Rind, rosa aufgeschnitten auf einem Spiegel unserer hausgemachten Rotwein-Reduktion. Dazu servieren wir Süßkartoffelpürree und gegrillten grünen Spargel. (Alternativ mit V-Steak **b**)

Tagliatelle 18,50 Euro
mit Trüffelsoße

Dessert

Luftige Mousse au Chocolat **b** 7,50 Euro
von dunkler Edelschokolade

Feigen-Carpaccio mit Crème pasteiro 9,50 Euro

Drei Sorten Käse mit Trauben und Feigensenf 10,50 Euro

Regionales Eis verschiedene Sorten, im 160g-Portionsbecher 3,90 Euro

Kuchen aus unserer Kuchentheke Preise siehe Auszeichnung

V vegetarisch
b vegan

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte direkt an uns.