Mauerwinzer®

# Speisen

## Flammkuchen

frisch belegt aus dem Steinbackofen

| | |
|---|---|
| mit badischem Speck, Zwiebeln und Bergkäse | 12,90 |
| mit Mozzarella, Tomaten, Zucchini, Paprika | 13,90 |
| mit Ziegenkäse, Walnüssen, Birnen und Zwiebeln | 14,90 |
| mit geräuchertem Käse (Scamorza), Waldpilzen, getrockneten Tomaten | 15,90 |

## Käse und Wurst

*Unsere wechselnden Käsesorten beziehen wir vor allem vom Berliner Käseaffineur Fritz Blomeyer. Die Käse werden in kleinen Manufakturen in Deutschland hergestellt. Unsere Würste, der Speck und der Schinken kommen hauptsächlich von der Metzgerei Maier in Sasbachwalden in Baden. Unsere Bio-Brote beziehen wir von Zeit für Brot.*

| | |
|---|---|
| kleine Käseplatte | 15,90 |
| große Käseplatte | 22,90 |
| kleine Wurst- und Schinkenplatte | 15,90 |
| gemischte Platte Wurst, Schinken und Käse | 24,90 |
| ein Paar Landjäger oder Pfefferbeißer | 6,90 |
| belegtes Brot mit Schwarzwälder Schinken | 6,90 |

## Kleinigkeiten

| | |
|---|---|
| Oliven | 3,90 |
| Grissini | 2,90 |
| Brot | 2,90 |

## Süßes

| | |
|---|---|
| Creme brulée | 5,90 |



Tip is not included

Jahrgänge können variieren. Alle Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung.
Eine Liste der Allergene ist erhältlich. Alle Weine enthalten, wenn nicht anders angegeben, Sulfit.

# Jahrgangssardinen

*Diese Sardinen haben nichts mit den billigen Dosenfischen zu tun,*
*wenngleich sie doch auch Sardinen sind.*

*Von den besten Fängen der französischen Fischer werden die schönsten Sardinen für die Produktion der Jahrgangssardinen ausgewählt. Diese werden vor dem Einlegen nicht schockgefrostet, wie sonst üblich. Aber sie werden, anders als sonst üblich, penibel genau von den Innereien befreit – das macht sie bekömmlicher.*

*Dann lagert die Sardine – alle sechs Monate gewendet – teils jahrelang in bestem Olivenöl. Das Öl durchdringt den Fisch, macht diesen mürbe und zart.*

*Die Dosen, in denen die Fische konserviert und serviert werden, sind kleine Kunstwerke, ganz individuell gestaltet.*

*Die Fische sind sehr fein – ein Genuss mit Weißwein oder Sekt und einem Stück Brot!*

**Mademoiselle Lulu, Millésime 2023**
Jahrgangssardine 2022 14,90

**Mademoiselle Lulu, Millésime 2022**
Jahrgangssardine 2021 14,90

**La Perle, Millésime 2016**
Jahrgangssardine 2016 17,90

**Sardines marinées au Muscadet**
ohne Öl! aber mit Weißwein und Zitrone 15,90

**Sardines à la Luzienne au Piment d'Espelette et Jambon de Bayonne**
mit roter Paprika, Bayonner Schinken, Knoblauch, Oregano 14,90



Tip is not included
Jahrgänge können variieren. Alle Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung.
Eine Liste der Allergene ist erhältlich. Alle Weine enthalten, wenn nicht anders angegeben, Sulfit.