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.

Mauerwinzer®

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 2022
Jahrgangssardine 2022 13,90

Mademoiselle Lulu, Millésime 2021
Jahrgangssardine 2021 14,90

La Perle, Millésime 2016
Jahrgangssardine 2016 17,90

Sardines à la Luzienne au Piment d'Espelette et Jambon de Bayonne
mit roter Paprika, Bayonner Schinken, Knoblauch, Oregano 12,90

Sardines au naturel, au citron, thym et laurier
ohne Öl! Mit Zitrone, Thymian und Lorebeer 12,90

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.