

## Gruppenkarte

1. **Buttermilch-Bunnezupp** mit knusprigem Baguette **6,90€**
2. **Großer Torschenken-Salatteller** **13,90€**  
Gemischter Torschenken-Salat jahreszeitlich mit Rohkostsalaten & Baguette
3. **zusätzlich mit gratiniertem Ziegenkäse** **15,90€**

### Ofenkartoffeln frisch aus dem Steinbackofen

4. Eine gebackene Ofenkartoffel, gefüllt mit Kräutercreme & Salatbouquet **9,90€**  
Wahlweise mit
5. **Bauernsalat** - mit Gurken, Tomaten, milden Pepperoni, Zwiebeln & Schafskäse **11,90€**
6. **Vegan**- Tomatenragout und Steinofen-Grillgemüse **12,90€**
7. **Pulled pork** -Zupf-Schweinefleisch, süßer Chilisauce & Röstzwiebeln **14,90€**
8. **Matjes-Doppelfilet** und roten Zwiebeln **14,90€**
9. **Sauerkrauteintopf "De Franzoos"** **11,90€**  
Sauerkraut mit Kartoffeln, Mettürschen und Creme fraîche
10. **Himmel & Ääd** nach Art des Hauses **14,90€**  
Gebratene Flönz-Blutwurst mit Kartoffelstampf & geschmorten Äpfeln&Zwiebeln
11. **Rinderroulade "Uns Jertrud"** **18,90€**  
Gürkchen, Zwiebeln und Speck gefüllt mit Spätzle & Salat

### Die Spezialität des Hauses: Flammkuchen aus dem Steinofen

12. **Elsässer Art** **9,90€**  
Creme fraîche, magere Speckwürfel, Zwiebeln
13. **Margarita** **9,90€**  
Tomatenragout, geriebener Käse, Oregano
14. **Vegan** **14,90€**  
Tomatenragout, mariniertem Gemüse, Rucola
15. **Pikante** **13,90€**  
Creme fraîche, Schafskäse, milde Peperoni, Paprika, schwarze Oliven, Zwiebeln
16. **Champignon** **13,90€**  
Creme fraîche, Serrano Schinken, Champignons, Zwiebeln
17. **Lachs** **14,90€**  
Creme fraîche, geräucherter Lachs, Zwiebeln, Rucola
18. **Torschenke** **14,90€**  
Creme fraîche, Oliven & Zwiebeln im Ofen gebacken, darauf Blattsalat, Gurken & Tomaten, Pepperoni und Schafskäse
19. **Dick's Pitter** **14,90€**  
Creme fraîche, pulled pork, Röstzwiebeln & sweet chili sauce

### Süße Augenblicke

- Heiße Kirschen mit Vanilleeis & Schlagrahm **6,90€**