

## FLAMMKUCHEN

<b>1. Elsässer Art</b> Zwiebeln, Speck <sup>10</sup>	9,90 €
<b>2. Elsässer Spezial</b> Zwiebeln, Speck, Champignons, Knoblauch <sup>10</sup>	10,50 €
<b>3. Lauch Speck</b> Lauch, Speck, Feta <sup>10</sup>	9,90 €
<b>4. Curry Huhn</b> Hähnchenbruststreifen, Ananas, Curry <sup>h</sup>	10,80 €
<b>5. Salami</b> Salami, Zwiebeln, Käse <sup>1,3,6</sup>	9,90 €
<b>6. Münster</b> Zwiebeln, Speck, Münsterkäse <sup>10</sup>	9,90 €
<b>7. Vegetarisch</b> Zwiebeln, Champignons, Paprika, Gouda	9,90 €
<b>8. Feta Oliven</b> Feta, Oliven, Tomaten <sup>11</sup>	9,90 €
<b>9. Peperoni</b> Zwiebeln, Peperoni, Speck, Gouda <sup>1,9,10</sup>	9,90 €
<b>10. Crames</b> Speck, Blauschimmelkäse, Knoblauch <sup>1,8,9,10</sup>	9,90 €
<b>11. Hawaii</b> Schinken, Käse, Ananas <sup>1,9,10</sup>	9,90 €
<b>12. Italia</b> Tomate, Mozzarella, Basilikum	9,90 €
<b>13. Speziale</b> Lachs, Meerrettich <sup>d,c,a</sup>	12,90 €
<b>14. Camembert</b> mit Preiselbeeren	9,90 €
<b>15. Biewer</b> Schinken, Paprika, Lauch, Champignons, Tomate, Mozzarella und Gouda <sup>10</sup>	11,50 €
<b>16. Ziege</b> Ziegenkäse, Rosmarin, Honig	9,90 €
<b>17. Schwedisch</b> Birne, Zwiebeln, Blauschimmelkäse	9,90 €
<b>18. Forelle</b> Forellenfilet, Meerrettich, Dill, Pfeffer <sup>d</sup>	12,50 €
<b>19. Thunfisch</b> Thunfisch, Zwiebeln, Tomate <sup>d</sup>	10,50 €
<b>20. Shrimps</b> Shrimps, Tomate, Knoblauch <sup>b</sup>	12,50 €
<b>21. Marco</b> Zwiebeln, Wollschweinspeck und Black Print Schinken <sup>1,10</sup>	10,50 €
<b>22. Steakhouse</b> mit 200 gr. Rumpsteak, Ruccola, Zwiebeln und Balsamico Glace	15,50 €
<b>23. Pulled Pork</b> mit Zwiebeln und Barbecue <sup>1,8,9,10</sup>	10,50 €
<b>24. Trier</b> mit Limburger, Zwiebeln und Feigensenf	10,50 €

## SÜSSE FLAMMKUCHEN

<b>25. Apfel</b> Apfelscheiben, Zimt und Zucker	9,50 €
<b>26. Apfel Calvados</b> Apfel, Calvados, Zimt und Zucker	10,50 €
<b>27. Himbeer</b> Himbeeren, Vanilleeis, Himbeergeist	10,50 €
<b>28. Sabine</b> Banane und Nutella	9,90 €
<b>29. Annika</b> Melone, Nutella, Haselnusskrokant	9,90 €
Alle Flammkuchen enthalten Rahm <sup>9,a,c</sup>	

## BROT & CO

<b>Hausmacher Brote</b> <sup>a</sup> mit Blut- und Leberwurst <sup>8,9</sup> mit Schinken roh oder gekocht <sup>10</sup> mit Limburger Käse mit Bauernsülze und Zwiebeln <sup>8,9</sup>	8,90 €
<b>Hausmacher Schlachtplatte</b> <sup>a</sup>	9,80 €
<b>Strammer Max</b> mit rohem Schinken und Spiegelei <sup>10, a</sup>	9,50 €
<b>Hawaii Toast</b> auf frischem Brot <sup>10, a</sup>	8,90 €
<b>Rührei (3 Eier)</b> mit Schinken und Brot	5,90 €

*Crames*

## SALATE

<b>Beilagensalat</b>	3,50 €
<b>Salatteller „Garnelen“</b> <sup>b</sup>	16,90 €
<b>Salatteller „Hirten“</b> mit Oliven und Feta	13,50 €
<b>Italienischer Salat</b> mit Schinken und Käse <sup>1,8,9,10</sup>	13,50 €
<b>„Chicken“ Salat</b> mit Hähnchenbruststreifen	15,90 €
<b>„Fitness“ Salat</b> mit gebratenen Äpfeln und Champignons	13,90 €
<b>„Meer“ Salat</b> mit viel Fisch aus dem Hause <sup>d,9,a,b</sup>	18,90 €

## FISCHKARTE

<b>Lachsforellenfilet geräuchert</b> (Tiergarten Forelle) mit Bratkartoffeln <sup>10</sup> und Salat	16,50 €
<b>Hausgemachte Sahne Matjes Filet</b> mit Speckkartoffeln	10,90 €
<b>Hausgemachte Sahne Matjes Filet</b> mit Brot	8,50 €
<b>Flammkuchen „Shrimps“</b> mit Shrimps, Tomaten und Knoblauch	12,50 €
<b>Flammkuchen „Speziale“</b> mit Räucherlachs und Meerrettich	12,90 €
<b>Flammkuchen „Forelle“</b> mit Forellenfilet, Meerrettich, Dill und Pfeffer	12,50 €
<b>Flammkuchen „Thunfisch“</b> mit Thunfisch, Tomaten und Zwiebeln	10,50 €

## HAUPTSPEISEN

<b>Flieten (6 Stück)</b> mit Brot und Knoblauchsoße <sup>8,9,a,c,k</sup>	8,90 €
<b>Flieten (10 Stück)</b> mit Brot und Knoblauchsoße <sup>8,9,a,c,k</sup>	14,00 €
<b>Flieten (6 Stück)</b> mit Pommes und Salat <sup>8,9,a,c,k</sup>	12,50 €
<b>Flieten (10 Stück)</b> mit Pommes und Salat <sup>8,9,a,c,k</sup>	18,90 €
<b>Flieten zusätzlich</b> je Stück	1,70 €
<b>Bauernsülze</b> mit Bratkartoffeln <sup>1,8,9,10</sup>	12,50 €
<b>St. Louis Style Ribs</b> <sup>8,k,f</sup>	17,90 €
<b>Nierenschaschlik</b> mit Speck, Zwiebeln und Paprika	11,90 €
<b>Pulled Pork Teller</b> Nacken auf Niedrigtemperatur gegart	14,50 €

<b>Portion Pommes</b>	3,00 €
<b>Portion Bratkartoffeln</b> <sup>10</sup>	3,50 €
<b>Portion Süßkartoffeln Pommes / Mandelbällchen</b> <sup>c,a</sup>	3,50 €

## SCHNITZEL

<b>Schnitzel</b> knusprig paniert <sup>7,c,a</sup>	14,50 €
<b>Schnitzel „Hawaii“</b> mit Schinken, Gouda, Ananas <sup>7,10,c,a</sup>	16,50 €
<b>Schnitzel „Hawaii Spezial“</b> mit Schinken, Champignon, Ananas und Hollandaise <sup>7,10,c,a</sup>	16,90 €
<b>Schnitzel „Holzfäller“</b> mit Bacon, Zwiebel, Spiegeleier <sup>7,10,c,a</sup>	16,90 €
<b>Schnitzel „überbacken“</b> mit Käse und Schinken <sup>7,10,c,a</sup>	16,50 €
<b>Schnitzel „Jäger-Art“ oder „Zigeuner-Art“</b> <sup>7,10,c,a</sup>	16,50 €
<b>Schnitzel „Pfeffer“</b> mit Pfefferrahmsauce <sup>7,10,c,a,f</sup>	16,50 €
<b>Schnitzel „Limburger“</b> mit Limburger und Zwiebeln <sup>7,c,a</sup>	17,50 €
<b>Schnitzel „Champignon“</b> mit frischen Champignons, Zwiebeln, Knoblauch <sup>7,c,a</sup>	17,90 €
<b>Schnitzel „Italia“</b> mit Salami, Tomaten und Mozzarella <sup>7</sup>	17,90 €
<b>Schnitzel „Camembert“</b> und Preiselbeeren <sup>7,c,a</sup>	17,90 €
<b>Schnitzel „Mangalitzta“</b> mit „Wollschweinspeck“, Zwiebeln	17,90 €

Zu allen Schnitzel reichen wir Pommes und Beilagensalat

## SPECIAL I

**Crames Burger** Charolais Rind (180 g) Käse, Zwiebeln, Gurke, 14,90 €  
Tomaten, Bacon, Chilli-Cheese- und BBQ-Bier-Sauce + Pommes-Salat

**Pulled Pork Burger** Nacken auf Niedrigtemperatur gegart 14,90 €  
Käse, Zwiebeln, Gurke, Tomaten, Chilli-Cheese- und BBQ-Bier-Sauce  
Zu den Burger reichen wir Pommes und einen Beilagensalat

## ! STEAKS !

### ARGENTINIEN

<b>Rumpsteak</b> mit Zwiebeln und Knoblauch	300g	23,90 €
<b>Rumpsteak</b> mit Wollschweinspeck und Zwiebeln	300g	25,40 €
<b>Rumpsteak</b> mit Shrimps und Knoblauch	300g	27,50 €
<b>Rumpsteak</b> in Pfefferrahmsauce	300g	25,90 €

### BLACK ANGUS DRY AGED BEEF

Unser Black Angus Beef stammt von den Weidelandschaften Irlands.

<b>Angus Beef</b>	<b>250 g</b>	27,90 €
<b>Angus Beef</b>	<b>500 g</b>	39,80 €

### URUGUAY „GRAINFED BEEF“

Herford & Angus aus Uruguay! Auf Weideflächen. 120 Tage Getreidefütterung!

<b>Grainfed Steak</b>	<b>200 g</b>	16,90 €
<b>Grainfed Steak</b>	<b>300 g</b>	22,90 €
<b>Grainfed Steak</b>	<b>500 g</b>	34,50 €

Zu Dry Aged + Grainfed Steaks servieren wir gebratene Zwiebeln mit Knoblauch!

Zu allen Steaks reichen wir Pommes und einen Beilagensalat

Unsere Liefergebiete: Biewer - Pfalzel - Ehrang/Quint - Aach - Butzweiler - Besslich - Pallien - Newel Fahrkosten frei - ab Mindestbestellwert 25.00 € | Fahrkosten 2.00 € bei Bestellung unter 25.00 €

<sup>1</sup> Konservierungsstoffe | <sup>2</sup> Sulfite | <sup>3</sup> Farbstoffe | <sup>4</sup> Koffein | <sup>5</sup> Chininhaltig | <sup>6</sup> Säuerungsmittel E 575 | <sup>7</sup> Farbstoffe Carotin | <sup>8</sup> Geschmacksverstärker | <sup>9</sup> Antioxidationsmittel E 302 | <sup>10</sup> Phosphat | <sup>11</sup> Geschwür | <sup>a</sup> Glutenhaltig | <sup>b</sup> Krebstiere | <sup>c</sup> Eier | <sup>d</sup> Fisch | <sup>e</sup> Erdnüsse | <sup>f</sup> Sojabohnen | <sup>g</sup> Milch | <sup>h</sup> Schalenfrüchte | <sup>i</sup> Sesamsamen | <sup>j</sup> Senf | <sup>k</sup> Sellerie | <sup>l</sup> Sulphite | <sup>m</sup> Lupine | <sup>n</sup> Weichtiere