

Kleines & Grünes

Kleiner grüner Salat mit Kirschtomaten	3,50
Schichtsalat mit Wasabi ^{1,4} -Hüttenkäse klein Moin Rohkost - Tschüss Mayo	4,50 6,50
Matjestartar mit Gurke und Apfel, dazu Miso-Joghurt	7,90
Gemischter Salat Salat, Kirschtomaten, Karotten, rote Zwiebeln, Parmesan ...und Falafel	9,70
...und Pulled Lamb	10,90
Dreierlei geröstetes Fladenbrot mit Tomaten – Austernpilze –Oliven&Kapern auf Rucola mit Parmesan	7,40
Wechselnde Suppe -siehe Tafel-	5,90

Klassiker

Bratkartoffeln mit Spiegeleiern Speck ³ und Zwiebeln <i>- oder vegan: ohne Speck und Eier, dafür mit grünem Salat-</i>	8,30
Bauernfrühstück Kartoffeln, Speck ³ , Zwiebeln, Ei, Salat und Gewürzgurke ²	9,20
Hausgemachte Käsespätzle mit Bergkäse, Speck ³ , Zwiebeln und kleinem Salat <i>- vegetarische Variante ohne Speck -</i>	11,60
Schnitzel „Wiener Art“ dazu warmen Kartoffelsalat mit Apfel-Gurken-Topping und Kresse, geht auch mit Bratkartoffeln	13,20
Soja-Schnitzelchen - vegan oder vegetarisch - dazu warmen Kartoffelsalat mit Apfel-Gurken-Topping und Kresse, geht auch mit Bratkartoffeln - natürlich ohne Speck!	12,90

Papp & Satt

Wechselnde Quiche³ mit Salat und Chutney - siehe Tafel -	8,50
Zucchini-Pancakes mit cremigem Honig-Senf-Dip und Salat	9,30
Massaman-Curry mit Süßkartoffeln, Gemüse, Cashewkerne und frischem Koriander, dazu Basmati Reis - von Natur aus vegan -	11,70
Burrito (gefüllte Tortilla ^{2,4}) mit Schwarzbohnenmus, Reis, Käse und roten Zwiebeln dazu Salat, Tomatensalsa und Avocado-creme ... mit Falafel –vegetarisch oder vegan- ... mit Hack ... mit Pulled Lamb	10,80 10,80 11,90
Überbackene Kräuter-Crespelle mit Artischocken-Kartoffelfüllung in Tomatensugo und Parmesan	11,30
Gratinierter Ziegenkäse auf buntem Quinoa mit Cranberries, Curry-Fenchel und Kürbiskernen	11,20
Teriyaki-Garnelen auf Glasnudelsalat mit Karotten, Lauch, roten Zwiebeln, Sesam und Koriander	14,20
Pasta mit Balsamico-Austernpilzen Kirschtomaten, Frühlingslauch und Parmesan -geht auch vegan- ...mit Rinderstreifen	12,30 13,70
Gebratene Salsiccia auf Kartoffel-Senf-Stampf und Malzzwiebeln	13,50

Dünn & Knusprig

Flammkuchen Original Speck ³ , Zwiebeln, Schnittlauch	7,00
Flammkuchen Frankreich Kräuter der Provence, Bergkäse, Gorgonzola, Weintrauben	8,00
Flammkuchen Ziegenkäse Ziegenkäse, Schwarzwälder Schinken ⁴ , Preiselbeeren	8,50
Flammkuchen Austernpilze Balsamico-Pilze, Tomaten, Rucola, Parmesan - <i>vegan: mit Pflanzensahne² und Hummus³</i> -	8,50
Flammkuchen Pulled Lamb Pulled Lamb, Paprika, Zwiebeln, Chili, Kerbelpesto	9,00
Flammkuchen Artischocke Artischocke, Oliven, Kapern, Tomaten, Parmesan - <i>vegan: mit Pflanzensahne² und Hummus³</i> -	9,00

Nebenbei & Dazu

Fladenbrot mit Knobisauce ¹ - <i>oder vegan: mit Öl & grobem Meersalz</i> -	3,00
Nachschlag Brot	1,00

Aus & Vorbei

Polenta-Törtchen mit Mango, Kokos und Haselnüssen – <i>geht auch vegan</i> -	5,90
Warmer Schokokuchen ² mit Tonkabohnen-Parfait und Erdbeersauce	5,90
Espresso, Grappa und die Zigarette danach	4,90

1- mit Farbstoff, 2- mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 3- mit Antioxidationsmittel, 4- mit Konservierungsstoffen, 5- geschwärzt, 6- coffeinhaltig, 7- mit Süßungsmittel, 8- enthält Chinin

Unsere aktuelle Wochenkarte findest du auf Facebook, ebenso Aktuelles und Termine.

Auf unserer Homepage www.le-kaschemme.de findest du einen Link zur Facebook-Seite.

Raclette

Nur nach Vorbestellung

Für alle gleich: Kartoffeln, Gewürzgurken⁴, Tomaten, Paprika, Pilze, Zucchini, Oliven⁵, Mais⁴ und Brot

Zudem zu wählen aus:

Vegan: Veganer Käse^{1,2}, Seitanwürstchen und Pesto

13,00 € pro Person

Vegetarisch: Raclettekäse³, Feta, Mozzarella und Knobisauce¹

11,00 € pro Person

(als Extra: 3 Seitanwürstchen 4,00 €)

Fleischig: Vegetarisch ergänzt mit Pute, Schwein, Rind und Chorizo^{1,2,3}

16,00 € pro Person