

# Snacks zum Wein

Unser Cajun- Nussmix	3,5
Hausmarinierte Riesen- Oliven & Rosmarincracker	7
Brot und Butter vom Bäcker Liedtke	5
Baba Ghanoush mit hausgebackenem Naan Brot	7,5
Echt Schwarzwald Schinken von Seifermanns Bauernhof mit Brot <sup>10</sup>	17
Trüffel Croque Monsieur	20
<i>Liedtke Brot mit Käse von Käse Kober und Schinken von Seifermanns Bauernhof</i>	
Carpaccio vom Wassermelonenrettich   Miso   Wasabi   Ingwer	14
Tom Kha Gai Suppe   Hühnchen   Champignons	15
Flammkuchen   Speck   Zwiebel   Sauerrahm <sup>10</sup>	10

## KONSERVENSPISS:

La Brújula No. 30 – <i>kleine handgelegte Sardinen mit Brot</i>	13,5
La Brújula No. 60 – <i>Bauchfleisch vom Yellowfin Thunfisch mit Brot</i>	17
Santa Catarina Thunfisch mit Molho Cru Sauce & Brot	13,5
<i>Bauchfleisch vom handgeangelteten Thunfisch in Azorischer Sauce</i>	

## KÄSE KOBER SPEZIAL:

200g (perfekt zum Teilen)	28
100g	22,5

## Zusatzstoffe:

10- Nitritpökelsalz

# Snacks

Our Special Cajun Flavoured Mix of Nuts & Seeds	3,5
Home Marinated Olives & Rosemary Crackers	7
Bread from Bakery Liedtke & Butter	5
Baba Ghanoush with Homebaked Naan Bread	7,5
Regional cured ham with bread	17
Truffle Croque Monsieur	20
Carpaccio of Red Meat Radish   Miso   Wasabi   Ginger	14
Tom Kha Gai Soup   Pulled Chicken   Champignons	15
Tarte Flambée   Bacon   Onions   Sour cream <sup>10</sup>	10

## Catch of the day from the tin:

La Brújula No. 30 – <i>Sardines with bread</i>	13,5
La Brújula No. 60 – <i>Yellowfin Tuna with Bread</i>	17
Santa Catarina Tuna with Molho Cru Sauce & Bread	13,5

## Maison Kober Cheese Special:

*Served with Bread*

200g (perfect for sharing)	28
100g	22,5