



CAFÉ - RESTAURANT



HERZLICH WILLKOMMEN!

Wir, Nadja und Jens, das Gründerduo von Lowkal, begrüßen dich ganz herzlich in unserem Restaurant. Als gelernte Vollblut-Gastronomen haben wir uns im Juni 2017 den Traum vom eigenen Restaurant erfüllt.

Als Ernährungsberaterin und Küchenmeister stecken wir unser geballtes Wissen und Herzblut in unsere Speisekarte, um euch kulinarisch zu verwöhnen. Mit Liebe zum Handwerk kreiert Jens für jeden Geschmack frische Gerichte.

STETIG WECHSELND

Unsere Vorspeisen, Specials und Desserts wechseln stetig und bieten immer etwas Neues. Und auch zur Mittagszeit haben wir zusätzlich ein wöchentlich wechselndes Angebot.

Sprich uns gern an, um zu erfahren was wir aktuell anbieten.

ALLERGIEN & VORLIEBEN

Du isst lieber vegetarisch, glutenfrei oder low carb? Unsere Gerichte sind entsprechend gekennzeichnet, damit du schnell etwas Leckerer findest.


















 VEGETARISCH

 GLUTENHALTIG





 MILCHHALTIG

 LOW CARB

CLASSICS

	<i>alternativ mit Kichererbsen Crêpe als Untergrund</i>	+1 €	
FLAMMKUCHEN ELSASS	<i>mit Crème fraîche, Schinkenspeck und Zwiebeln</i>	13.5	 
FLAMMKUCHEN BIRNE	<i>mit Schmand, Birne, Gorgonzola und Feldsalat</i>	14.5	  
FLAMMKUCHEN SPICY BBQ	<i>mit Schmand, BBQ Hackfleisch und Cheddar</i>	14.5	 
FLAMMKUCHEN GEMUSE	<i>auf Tomatenschmand mit geröstetem Gemüse und Rucola</i>	14.5	  
FLAMMKUCHEN CAMEMBERT	<i>mit Schmand, Camembert und Preiselbeeren</i>	14.5	  
FLAMMKUCHEN THUNFISCH	<i>mit Kapernschmand, Thunfisch und roten Zwiebeln</i>	14.5	 
GEGRILLTE HAHNCHENBRUST	<i>an Romanasalat, Caesar Dressing dazu Parmesan und Croûtons</i>	15.5	 
SPARE RIBS	<i>mit Knoblauch Baguette</i>	19.5	
ALTERNATIV:	<i>Kohlrabi Pommes mit Sour Cream</i>	+0.5 €	

DESSERT

SCHOKO-KASE-KUCHEN	<i>mit Blaubeertopping</i>	5.5	 
APFELSTRUDEL	<i>mit Vanille Sauce</i>	5	 

GETRANKE

low

Erfrischungsgetränke

BIONADE *0,33 l*

Holunder **2.9**

Ingwer Orange **2.9**

Naturtrübe Zitrone **2.9**

Naturtrübe Orange **2.9**

SCHWEPPE *0,2 l*

Ginger Ale **2.6**

Bitter Lemon **2.6**

Tonic **2.6**

Ginger Beer **2.6**

COCA COLA **2.6**

COCA COLA ZERO **2.6**

BAUER *0,2 l* *0,4 l*

Apfelsaft **2.2** **3.9**

Orangensaft **2.2** **3.9**

Rhabarbernektar **2.2** **3.9**

Saft-/Nektarschorle **2.2** **3.9**

HAUSGEMACHTER EISTEE **3.9**

SELTERS *0,25 l* *0,75 l*

still / medium / classic **1.9** **5.1**

AROMATISIERTES WASSER *0,7 l*

verschiedene Sorten **5.1**

*Espressospezialitäten**

Tasse

mit Vollmilch, Mandelmilch oder Sojamilch

ESPRESSO **2.1**

ESPRESSO MACCHIATO **2.3**

AMERICANO **2.6**

CAPPUCCINO **3**

CAFFE LATTE^{GLAS} **3.3**

Heißgetränke

Glas

XUCKER KAKAO **3.4**

SPICY BLACK CHAI **3.1**

TEE

Darjeeling **2.9**

Earl Grey **2.9**

Assam **2.9**

Grüntee **2.9**

Sommerbeeren **2.9**

FRISCHER INGWERTEE **3.6**

FRISCHER MINZTEE **3.6**

HEIBE ZITRONE **3.6**

**Bei unserem Kaffee achten wir besonders auf ökologisch produzierte Fairtrade Produkte.*



GETRANKE

high

Biere

BERLINER KINDL^{FASS} 0,3 l 0,5 l
Jubiläumspilsner **3.2** **4.4**

SCHOFFEHOFFER^{FLASCHE} 0,5 l
Hefeweizen **3.6**
Kristallweizen **3.6**
alkoholfreies Weizen **3.6**

MARKISCHER LANDMANN^{FLASCHE} 0,5 l
Schwarzbier **3.6**

CLAUSTHALER^{FLASCHE} 0,33 l
alkoholfrei, extra herb **2.7**

OBERDORFER^{FLASCHE} 0,33l
Helles **3**

Schnaps^{2 cl}

KR/23 **3.5**

GIN 19XIX **3.5**

ORGANIC VODKA **3.5**

HENDRICK'S GIN **3.9**

Mixgetränke^{4 cl}

APEROL SPRITZ **7.5**
Aperol, Prosecco, Soda, Orange

LILLET FIZZ **7.5**
Lillet, Soda, Limette, Minze

GIN TONIC **8**
Gin19XIX, Tonic, Zitrone

GIN RHABARBER **8**
Gin 19XIX, Rhabarbernektar

VODKA LEMON **8**
Organic Vodka, Bitter Lemon

VODKA SODA **8**
Organic Vodka, Soda, Zitrone

Cocktails

CAIPIRINHA **8.5**
Canario, Limette, Zucker

MOJITO **8.5**
Havana 3 Jahre, Limette, Minze, Zucker

MOSCOW MULE **8.5**
Organic Vodka, Ginger Beer, Limette, Gurke

GETRANKE

high

Weißweine

	<i>0,2l</i>	<i>0,75l</i>
CEP DU SOLEIL BLANC / PAY D'OC	5.6	20.5
<i>trocken, herb</i>		
KOPFSTAND BIOWEIN LORENZ / RHEINHESSEN	6.8	25
<i>trocken, fruchtig</i>		
RIESLING WEINGUT GEHLEN / MOSEL	6.1	22.5
<i>trocken, elegant, fruchtbetont, herb</i>		

Prosecco

	<i>0,1l</i>	<i>0,75l</i>
LA SCALA PROSECCO DOC FRIZZANTE	3.1	22
<i>trocken</i>		

Rotweine

	<i>0,2l</i>	<i>0,75l</i>
CEP DU SOLEIL ROUGE / PAY D'OC	5.6	20.5
<i>trocken, mild</i>		
URSCHREI BIOWEIN LORENZ / RHEINHESSEN	6.8	25
<i>trocken, beerig</i>		
DORNFELDER WEINGUT PFAFFMANN / PFALZ	6.5	24
<i>trocken, beerig, gehaltvoll, feine Holznote</i>		

Roséwein

	<i>0,2l</i>	<i>0,75l</i>
CEP DU SOLEIL ROSE / PAY D'OC	5.6	20.5
<i>trocken, herb, fruchtig</i>		
