

Herzlich Willkommen im Café La Gare

Wie Ihnen vielleicht schon anhand der Einrichtung aufgefallen ist, haben wir in unserem Bistro bewusst Rücksicht auf die 100-jährige Geschichte des Gebäudes genommen. Oft ist dieser Bahnhof der Anfang einer Reise in andere Kulturen und Landschaften. Da bieten sich unsere französischen Nachbarn im Westen geradezu an. Deshalb haben wir unserem Café den Namen „La Gare“ gegeben, was (aus dem Französischen übersetzt) „der Bahnhof“ bedeutet.

Sie können bei uns Frühstücken, aber ebenso in der Zeit von 11:30 bis 14:00 zu Mittag essen. Im wöchentlichen Wechsel stehen hier immer verschiedene Gerichte zur Verfügung.

Nachmittags laden wir Sie ein, zu Kuchen und Torten, die in unserem Haus selbst gebacken werden.

Unserer Region verpflichtet, haben wir aber neben den klassischen französischen Flammkuchen auch typisch schwäbische Gerichte auf unserer Abendkarte von 18:00 bis 22:00h. Wie es so schön heißt: „Die Mischung macht's.“

Mit unserer Speisekarte wollen wir Ihnen die Möglichkeit geben, eine Zeitlang dem Alltag zu entfliehen und neben Altbekanntem, kulinarisch auch Neues kennen zu lernen, ohne große Strecken zurücklegen zu müssen.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt und Guten Appetit!

Salate

Chicken Salat	9,90 €
Bunter Salatteller mit Hähnchenbruststreifen	
Schwäbischer Salat	9,90 €
Bunter Salatteller mit gebratenen Maultaschen ^(1,3)	
Beefeater	9,90 €
Bunter Salatteller mit gebratenen Rinderstreifen	
Potpourri (von allem etwas)	10,90 €
Bunter Salatteller mit panierten Jalapenos, Mozzarellasticks, Hähnchensticks, Cevapcici, Nudelstick ^(1,3,5,7)	

Salatteller au » chèvre chaud « (1,7) (vegetarisch) 8,90 €

Gemischter grüner Salatteller
mit gratiniertem Ziegenkäse auf Baguette

Jägersalat (15) (vegetarisch) 8,90 €

Bunter Salatteller mit gebratenen Champignons

Gemischter Salat aus unserer Salatbar (1,3,4,7,8,9,10,15)

kleines Salatschälchen 3,90 €

großes Salatschälchen 5,90 €

Flammkuchen

Zutaten

Grundlage des Flammkuchens ist ein sehr dünn ausgerollter Boden aus **Brotteig**. Der traditionelle Belag besteht aus **rohen Zwiebeln, Speck und einer Creme aus Sauerrahm**, die nur leicht mit Salz und Pfeffer gewürzt ist. Der so belegte Fladen wird bei starker Hitze für kurze Zeit im Ofen gebacken.

Geschichte

Flammkuchen ist eine Spezialität aus dem Elsass, der benachbarten Pfalz und Baden. Flammkuchen wurden früher vor dem Brot im **Holzbackofen** gebacken, um die erste, starke Hitze auszunutzen. Sie waren außerdem ein Behelf, um die Temperatur des Ofens einzuschätzen. Normalerweise betrug ihre Backzeit 12 bis 15 Minuten. Wurden sie zu schnell dunkel, musste mit dem Einschieben des Brotes gewartet werden, bis der Ofen etwas abgekühlt war. Falls die Flammkuchen eine längere Backzeit benötigten, musste noch einmal geheizt werden. Der Name „Flammkuchen“ kommt daher, dass die Flammen im Ofen noch nicht vollständig ausgelodert waren, wenn er eingeschoben wurde.

Flammkuchen

Flammkuchen Elsässer Art <small>(1,7)</small> mit Speck und Zwiebeln	5,80 €
Flammkuchen Trois Fromages <small>(1,7) vegetarisch</small> mit drei verschiedenen Käsesorten	6,20 €
Flammkuchen „La Gare“ <small>(1,7)</small> mit Birne und Blauschimmelkäse	6,80 €
Süßer Flammkuchen surprise <small>(1,7)</small> mit Frucht nach Saison	6,80 €

Hauptspeisen

Schwein

Jägerschnitzel _(1,7,15)	13,90 €
Schweineschnitzel mit frischen Champignons und Spätzle	
Schnitzel Wiener Art _(1,3,7)	13,90 €
Schweineschnitzel paniert mit Beilagen nach Wahl	
Schmetterlingsschnitzel _(1,7,15)	12,90 €
Schweineschnitzel mit Rahmsoupe mit Beilagen nach Wahl	

Rind

Original Schwäbischer Zwiebelrostbraten_(1,3,7) 15,90 €

Angusrind mit Spätzle und geschmälzten Zwiebeln

Pfeffersteak_(1,3,7) 16,90 €

Rindersteak in Pfeffersoße mit Spätzle

Rumpsteak_(1,3,7) 17,90 €

Rindersteak mit Speckbohnen, Kräuterbutter und Spätzle

Beilagen

Bratkartoffeln₍₇₎

Spätzle _(1,3,7)

Hausmannskost

Der Klassiker^(1,7)

Currywurst mit Bratkartoffeln	5,90 €
oder Bauernbrot	4,90 €

Schwabenteller ^(1,3,7) auch zum Mitnehmen

Linsaschbätzleunsaidewurst

7,90 €

Handkäs mit Musik ^(1,7)

Romadur mit Zwiebeln, Gurken und Bauernbrot

5,50 €

Für den kleinen Hunger^(1,7)

Gerauchte Bauernbratwurst, oder Landjäger mit Bauernbrot

4,90 €

Kalte Küche

Der Klassische Wurstsalat ^(7,10) auch zum Mitnehmen	7,90 €
Wurst, Zwiebel, Essiggurken	
Schwäbischer Wurstsalat ^(7,10) auch zum Mitnehmen	7,90 €
Wurst, Schwarzwurst, Zwiebel, Essiggurken	
Schweizer Wurstsalat ^(1,7,10) auch zum Mitnehmen	7,90 €
Wurst, Käse, Zwiebel, Essiggurken	
Grenzgänger ^(1,7,10)	7,90 €
Mit Allem was das Zeug hält	
Käsesalat ^(1,7,10) (Schweizer Wurstsalat mit ohne Wurst) getarisch	7,90 €

Kleine Portionen 2€ günstiger

Vegetarisch

Schwäbische Rahm-Käsespätzle <small>(1,3,7)</small> mit geschmälzten Zwiebeln	7,90 €
Kartoffelgratin Provençal <small>(1,3,7)</small> Kartoffeln mit Ratatouille-Gemüse und gratinierem Käse <small>(7,8,9,15)</small>	8,90 €
Gemüsecrepes <small>(1,3,7,15)</small> Crepes mit Gemüsefüllung nach Saison	8,90 €

Desserts

Gemischtes Eis <small>(1,3,7,8)</small> mit Sahne	5,60 €
Coup Danmark <small>(1,3,7,8)</small> Mit heißer Schokolade	5,60 €
Amarenabecher <small>(1,3,7,8)</small> Vanilleeis, Kirscheis, Amarenakirsche	5,60 €

Unsere Speisen können Allergene enthalten, bitte achten sie auf die Kennzeichnungen

1. Glutenhaltiges Getreide
2. Krebstiere
3. Eier
4. Fisch
5. Erdnüsse
6. Sojabohnen
7. Milchprodukte

8. Nüsse
 9. Sellerie
 10. Senf
 11. Sesamsamen
 12. Schwefeloxid und Sulfide
 13. Lupinen
 14. Weichtiere
 15. Pilze
-