



Vorpeisen

Französische Zwiebel  
Velouté 6,90 €

Wir servieren den französischen Klassiker als Velouté, d.h. als sämige und den Gaumen schmeichelnde Crème. Einfach und einfach köstlich :-)  
G

Tartes-Quiche-  
Carrés Assortiment 6,90 €

Zwei kleine Tarte- oder Quiche-Stücke je nach Verfügbarkeit A Wh G

Kleiner Charcuterie-  
Teller 7,90 €

Salami, Serranoschinken, Tomaten A Wh



## Hauptspeisen

### Quiche Lorraine

10,90 €

Lothringer Speckkuchen: eine leckere Quiche mit Blätterteig, frischen Eiern, Crème fraîche und Schinkenspeck.

A Wh C G



### Tarte aux Epinard Chèvre



VEGETARISCH

10,90 €

Schmackhafter, hausgemachter Rahmspinat mit karamellisierten Zwiebeln und feinwürzigem, französischen Ziegenkäse auf Blätterteig. A Wh G



### Salat mit gegrilltem Ziegenkäse

13,90 €

Karamellierter Ziegenkäse mit Datteln, Pistazien, Serranoschinken auf Wildkräutersalat, abgeschmeckt mit Rosmarin, Thymian, Granatapfel-Honig, Balsamico und Senf – ein Augen- und Gaumenschmaus! G M Wa 5



### Salade Campagnarde

13,90 €

Französischer "Landsalat" mit weichen Eiern, gebratenen Schinkenwürfeln, Nüssen und Käse. Abgeschmeckt mit Rosmarin, Thymian und mit unserem Kräuter-Senf-Olivenöl-Dressing – eine Wohltat die gut sättigt! G M Wa H Pi 5



### Winter Ratatouille



VEGAN

13,90 €

Die Winterversion mit frischen Zuccinis, Karotten, Champignons, Lauch, Schalloten, Knoblauch und Maronen. Keine



### Gratin Dauphinois



VEGETARISCH

13,90 €

Frische im Ofen gebackene feine Kartoffellamellen in einer sahnigen Soße, leicht mit Käse gratiniert und serviert als Hauptgericht mit einem kleinen Salat. (PS: wir bieten eine Portion Gratin auch als zusätzliche Beilage für die weiteren Gerichte für 7,00 € an) G



### Butterhuhn

16,90 €

Mein eigener Klassiker: zartes Hühnerfleisch, in Butter gegart in aromatischem Kardamom-Zimt Reis mit Dörripflaumen und Rosinen.

L Wa E



### Boeuf Bourguignon

18,90 €

Der französische Klassiker: zart geschmortes Rindfleisch in seiner Rotweinsoße mit Karotten. Dazu servieren wir unser leckeres Gratin.

A Wh C G L 5



# Desserts

Die folgenden Desserts werden ausschließlich aus Bio-Mehl von uns selbst gemacht.

Erdnuss Schoko Cookie 3,00 €

aus Bio-Vollkornmehl A Wh C G H A I E

Tartelette aux Framboises 4,00 €

Himbeeren auf selbst-gemachter Praliné-Crème A Wh C G A I

Tartelette aux Myrtilles 4,00 €

Blaubeeren auf selbst-gemachter Praliné-Crème A Wh C G A I

Tartelette aux Citron 4,00 €

Crème aus frisch gepressten Zitronen und Limetten auf hausgemachtem Keksboden A Wh C G

Tartelette au Chocolat 4,50 €

Leckere Schokoladenganache aus schwarzer Schokolade trifft auf selbst geröstete Erdnüssen und selbst-gemachtes Karamell - einfach lecker A Wh C G H E A I

Apfel-Mandelkuchen 4,50 €

Aus frischen Äpfeln und Mandeln gemacht A Wh C G H A I

Paris Brest 6,00 €

Dieses berühmte französische Dessert aus einem waagrecht aufgeschnittenen Ring aus Brandteig mit einer Haselnusskrokant-Buttercreme-Füllung wurde von Louis Durand 1910 erfunden. Inspiriert wurde er von dem seit 1891 stattfindenden Fahrradrennen Paris-Brest-Paris.

Die runde Form der Paris-Brests soll an einen Fahrradreifen erinnern.

A Wh C G H E A I

