



Vorpeisen

Französische Zwiebel
Velouté 8,90 €

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 8,90 €

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

Kleiner Charcuterie-
Teller 9,90 €

Salami, Serranoschinken, Tomaten A Wh



Hauptspeisen

Quiche Lorraine

13,90 €

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

A Wh C G



Tarte aux Epinard Chèvre

13,90 €

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



VEGETARISCH



Salat mit gegrilltem Ziegenkäse

16,90 €

Karamellierter Ziegenkäse mit Datteln, Pistazien, Serranoschinken auf Salat, abgeschmeckt mit Rosmarin, Thymian, Granatapfel-Honig, Balsamico und Senf – ein Augen- und Gaumenschmaus!

G M Wa 5



Salade Campagnarde

16,90 €

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

Saisonales Ratatouille (Sommer)

16,90 €

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

Die Sommerversion mit frischen Zucchini, Aubergine, Tomate, Knoblauch

Keine



VEGAN



Gratin Dauphinois

16,90 €

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



VEGETARISCH



Butterhuhn

19,90 €

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

L Wa E



Boeuf Bourguignon (wenn verfügbar)

21,90 €

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 l E

Tartelette aux Framboises 4,00 €

Himbeeren auf selbst-gemachter Dessert-Crème A Wh C G A l

Tartelette aux Myrtilles 4,00 €

Blaubeeren auf selbst-gemachter Dessert-Crème A Wh C G A l

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 l

Apfel-Mandelkuchen 4,50 €

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

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 Ha A l



Getränke

Clubmate	0,5l	1,80 €
Fritz Kola	0,33l	1,90 €
Fritz Limo Kirsch Holunder	0,33l	1,90 €
Fritz Spritz Apfel Bio	0,33l	2,00 €
Coca Cola	0,4l	2,20 €
Sprite	0,4l	2,20 €
Orangina	0,25l	2,20 €
San Pellegrino Pompelmo	0,33l	2,40 €
San Pellegrino Aranciata	0,33l	2,40 €
ChariTea Mate Bio	0,33l	2,80 €
ChariTea Red Bio	0,33l	2,80 €
Lemonaid Limette Bio	0,33l	2,80 €
Lemonaid Maracuja Bio	0,33l	2,80 €
Evian Premium Still	1,00l	6,00 €
San Pellegrino Sprudel	0,75l	5,00 €
Espresso	0,03l	1,80 €
Espresso Double	0,06l	2,50 €
Americano	0,1l	1,80 €
Café Noir	0,2l	2,00 €
Cappuccino	0,15l	2,40 €
Latte Macchiato	0,2l	2,40 €
Café aux Lait	0,3l	2,50 €
Chocolat Chaud	0,2l	2,00 €