

LE MENU



DEUTSCH

Café - Cuisine

St. Maxime

DÉJEUNER

lunch can be ordered until 16.00

LES PAINS

weiss- oder vollkornbrott

PASTRAMI schalotte und gepuffter paprika	13 ⁵⁰	EIER SALAT hummus und avocado	10
CARPACCIO trüffel-mayonnaise	12 ⁵⁰	THUNFISCH-SALAT oliven und grüne kräuter	11 ⁵⁰
RÄUCHERLACHS hexenkäse und tomaten	14 ⁵⁰	ZIEGENKÄSE pilze und honig	11 ⁵⁰

CROQUE ET CROQUETTE

CROQUETTE holländisches fleisch „kroketten“ 1 2 stück	7 ⁵⁰ /11	CROQUE-MONSIEUR gegrilltes sandwich mit käse und schinken	7 ⁵⁰
--	---------------------	--	-----------------

CHAUD

heiß

OEUF BENEDICT briochebrot, schinken, pochiertes ei, hollandaise	12 ⁵⁰	PULLED PORK briochebrot, atjar und little gem	17 ⁵⁰
OEUF NORWEGIAN briochebrot, räucherlachs, pochiertes ei, hollandaise	14 ⁵⁰		

GATEAU

4⁷⁵

apfelkuchen oder eine auswahl aus einem
wechselnden gebäckangebot
+ mit sahn

0⁷⁵

SOUPE ET SALADE

suppen und salat

SALATWOLFSBARSCH 18⁵⁰

tomate, croutons und mayonnaise mit ingwer und furikake

SALAT SURF & TURF 18⁵⁰

black tiger garnelen und rinderfilet

SALAT ZIEGENKÄSE 17⁵⁰

pilzen und honig

SOUP DU JOUR 7⁷⁵

fragen sie unser team nach der tagessuppe

DEVENTER SENF SUPPE 7⁷⁵

schnittlauch und frühlingzwiebeln

ENTRÉES

vorspeisen



AUSTERN 4 p.-s

klassische zubereitung



PLATEAU DU PAIN 7

brottplatte mit kräuterbutter und dips

STEAK TARTARE 16

geröstete paprika, jalapeno, pappadum und texmex

CARPACCIO 14⁵⁰

trüffel-mayonnaise und alter Käse

CHAMPIGNONS DORDOGNE 10⁵⁰

Knoblauchsoße

GYOZA 12⁵⁰

garnelen, orientalische brühe, shiitake und chili-öl

THUNFISCH 16

sesam, mango, knackiges wasabi-blatt und rettich

MARINIERTER LACHS 15

süß-saure gurke grüner apfel und joghurt-dill-creme

BURRATA 14

tomatensalsa, bruschetta und grünem spargel

PLATS PRINCIPAUX

hauptspeise

POISSON ET VÉGÉTARIEN

fisch und gemüse

KABELJAU	26	GNOCCHI	20
creme aus gebratenen zwiebeln, linsen, lauch und gemüsedressing		pesto, tomatensalsa, kalamata-oliven und rucola	
GAMBA'S	26	POLENTA	20
grünes curry, pak choi, koriander und naan-brot		kingboleet pilz, ziegenkäse, feige, geräucherte mandel und rote bete	
WOLFSBARSCH	27⁵⁰		
perlgraupen, erbsen, süßerbsen und gereiftem käseschaum			

VIANDE

fleisch

RINDERSTEAK 200 GRAM	26	BEEFBURGER	18⁵⁰
zwiebelconfit, spitzpaprika, kartoffel und soße von pedro ximenez		tomate, gurke, kopfsalat und pommes frites	
RIB-EYE 250 GRAMS	32⁵⁰	ENTENBRUST	29⁵⁰
zwiebelconfit, spitzpaprika, kartoffel und soße von pedro ximenez		karotte, polenta, haselnuss und apfelsirup	
HÄHNCHEN SATAY	18⁵⁰		
erdnussauce, sojasauce und pommes frites			

LA GARNITURE

beilagen

POMMES FRITES	4⁵⁰
mit provenzalischen kräutern	
KLEINER SALAT	4⁵⁰

LES DESSERTS

nachspeisen

CHEESECAKE

10

gel aus zitrone, wassermelone,
karamell und zitronensorbet

SCHOKOLADENKUGEL

10

haselnuss, mascarpone, orangen und
cookie dough-eis

CRÈME BRÛLÉE

10

tonkabohne und
buttermilch-sorbet-eis

KÄSEPLATTE

15

auswahl an käsesorten,
feigenbrot und trauben

COLLATIONS

snacks



PLATEAU MAXIME

29⁵⁰

mischung aus warmen und kalten snacks,
bitterballen, nachos, oliven,
charcuterie und käse



BITTERBALLEN

10

8 stück mit senf

FRITTIERTE SNACKMIX

10

8 stück mit verschiedenen saucen

HÜHNCHEN-NUGGETS

12⁵⁰

8 stück mit aioli und chilisaucen

KAASTENGELS

10

käsesticks mit chilisaucen

CHAMPIGNONS DORDOGNE

10⁵⁰

mit knoblauchsoße

PLATEAU DU PAIN

7

brottplatte mit kräuterbutter,
Knoblauchöl und meersalz

CHARCUTERIE

16

verschiedene schinken mit chutney und
nüssen

KÄSEPLATTE DELUXE

22⁵⁰

auswahl an französischen und
holländischen käsesorten

NACHO'S

12

kidneybohnen, avocado, tomate und
cheddar

CAMEMBERT AU FOUR

14⁵⁰

aus dem ofen, mit honig nüssen
und brot

LES VINS

blasen und rose pro flasche



CAVA BRUT

spanien | catalunya | xarel-lo

glas bottle

7⁵⁰ 45

VEUVE CLICQOUT

frankreich | rheims |
pinor noir, pinot meunier und chardonnay

flasche

95



ROSÉ

glas flasche

LES PETITS BERTHOLETS

frankreich | langeudoc en roussillon | **grenache, merlot und syrah**

5 25

SAINTE - PRIVATE LABEL ST. MAXIME

frankreich | provence | **syrah, grenache, merlot, cinsault und ugni blanc**

7 35

CHATEAU BARBEBELLE

frankreich | aix en provence | **grenache**

7⁵⁰ 37⁵⁰

LES VINS

weißweine pro flasche

glas flasche

CANTINA BORGA
italien | veneto | **pinot grigio**

5⁵⁰ 27⁵⁰

HAUT DE SENAUX
frankreich | pays d'oc | **chardonnay**

5⁷⁵ 29⁵⁰

BASA
spanien | rueda | **verdejo**

6⁵⁰ 32⁵⁰

OMARINE CARTE NOIR
frankreich | lanquedoc | **picpoul blanc**

32⁵⁰

GOTTWIGER BERG DOCKNER
österreich | kremstal | **grüner ueltliner**

35

GAVI DI GAVI NICOLA BERGAGLIO
italien | piemonte | **cortese**

37⁵⁰

MAS DE BRESSADES COSTIERES DE NÎMES
frankreich | rhône | **grenache blanc**

37⁵⁰

DOMAINE LA HAUTE FÉVRIE
frankreich | loire | **melon de bourgogne**

40

DOMAINE DES GUYONS - SAUMUR VENT DU NORD
frankreich | loire | **chenin blanc**

45

ALBERT MANN - SENTEURS DES VIGNES
frankreich | elzas | **auxerrois, pinot blanc und muscat**

47⁵⁰

LES GRANDS CHAMPS DOMAINE AMIOT
frankreich | bourgogne | **bourgogne aligoté**

60

DOMAINE REGIS MINET POUILLY FUMÉ
frankreich | loire | **sauvignon blanc**

60

LES VINS

rotweine pro flasche

glas flasche

VIGNETTI DELLE DOLOMITI

italien | trentino | **merlot**

5⁵⁰ 29⁵⁰

HAUT DE SENAUX

frankreich | pays d'oc | **syrah**

6⁵⁰ 32⁵⁰

JOVEN PAGOS DE ARAIZ

spanien | navarra | **tempranillo**

6⁵⁰ 32⁵⁰

LES QUATRE FILS AYMON

frankreich | bourgogne | **pinot noir und gamay**

32⁵⁰

DOMAINE DE CHAPOTON

frankreich | rhone | **grenache, syrah und mourvedre**

37⁵⁰

L'EFFET PAPILLON

frankreich | cotes de catalanes | **grenache, syrah und carignan**

39⁵⁰

MORELLINO DI SCANSANO ROGGIANO

italien | toscane | **sangiovese**

40

DOMAINE DE CHEVALERIE

frankreich | bourgeuil | **cabernet franc**

47⁵⁰

CHATEAU PECH REDON

frankreich | lanquedoc | **grenache, syrah und carignan**

52⁵⁰

FLEURIE CLOS DE LA ROLETTE

frankreich | beaujolais | **gamay**

60

VALPOLICELLA CA FIUI CORTA SANTE ALDA

italien | veneto | **corvunone**

60

BOURGOGNE JEAN FOURNIER

frankreich | bourgogne | **pinot noir**

65