

Café - Cuisine

St. Maxime

LE MENU

GÂTEAU

gebäck

APFELKUCHEN

+ schlagsahne

5

0⁷⁵

VERSCHIEDENES GEBÄCK 5

fragen sie nach unserem aktuellen
sortiment

CAFÉ GOURMAND

9

kaffee oder tee mit drei hausgemachten
süßigkeiten

DÉJEUNER

mittagessen kann zwischen 11:00 und 16:00 uhr bestellt werden

LES PAINS

serviert auf mehrkornbrot

CARPACCIO

15

trüffelmayonnaise, parmesan,
samenmischung und rucola

GERÄUCHERTER LACHS 15

limettencreme, frische gurke
und swiebeln

PULLED CHICKEN

15

kleines juwel, sriracha-mayonnaise
und krautsalat

CROQUE MONSIEUR

9

schinken, käse und béchamel

STEAK TATAR

17

von hand geschnitten mit eigelbcreme,
kapern und senf

BRIE

13

birne, honig und walnuss

KROKETTEN

12

2 kroketten, senf und salat

KROKETTEN VEGETARISCH

13

2 uegetarische kroketten,
senf und salat

ŒUF BRIOCHE

BENEDICT

14

schinken, pochiertes ei und
sauce hollandaise

NORWEGISCH

15

lachs, pochiertes ei und hollandaise
- mit avocado

+ 2

PLATES BIS 17 UHR

serviert mit pommes

KLASSISCHER BURGER 20

brioche, cheddar und gurke

WOLFSBARSCH

28

beurre blanc und blumenkohl

HÜHNERSATAY

23

atjar, frühlingsswiebeln und
saté-sauce

TOUTE LA JOURNÉE

mittagessen kann zwischen 11:00 und 16:00 uhr bestellt werden

SOUPE ET SALADE

SURF & TURF SALAT

21

garnelen, rinderfilet und
frisch eingelegtes gemüse

PAPRIKASUPPE

9

brioche und basilikum

CHICORÉE-SALAT

19

chicorée, blauschimmelkäse, fenchel,
birne und rote zwiebel

ZWIEBELSUPPE

9

croutons und gruyère

APERITIFS

PLATEAU MAXIME

32

auswahl französischer käse, bitterballen,
mandeln, charcuterie, pâté und oliven

AUSTERN

4 pcs

mit zitrone und schalotte

BAGUETTE

8

mit hausgemachter kräuterbutter

BITTERBALLEN

8

6 stück mit senf

CHARCUTERIE

16

aufschnitt mit chutney und nüssen

CRISPY CHICKEN

11

mit aioli und chilisauce

FRANZÖSISCHE KÄSE

14

mit feigenbrot, mandeln und trauben

PÂTÉ

10

brioche und zwiebeln

CAMEMBERT AU FOUR

16

geschmolzen mit honig, brot und nüssen

CHAMPIGNONS DORDOGNE

11

im bier-teig mit aioli

NÜSSE UND OLIVEN

9

geräucherte mandeln und oliven

DU DÎNER

bestellbar zwischen 16:30 und 21:00 uhr,
freitag und samstag bis 22:00 uhr

MENU DU CHEF 35 p.p

drei-gänge-menü

PAPRIKASUPPE

brioche und basilikum

CONFIT DE CANARD

langsam gegarte entenkeule
mit orangensauce

ROMANOFF

marinierte erdbeeren, crumble,
vanilleeis und schlagsahne

POUR ACCOMPAGNER L'APÉRITIF

AUSTERN

4 pcs

mit zitrone und
schalotte

BAGUETTE

8

mit hausgemachter
kräuterbutter

PÂTÉ

10

brioche und zwiebeln

ENTREES

vorspeisen

STEAK TARTAR

16

von hand geschnitten mit eigelbcreme,
kapern und senf

CARPACCIO

15

trüffelmayonnaise, parmesan,
samenmischung und rucola

RAVIOLI

13

ziegenkäse, aubergine,
spinat und walnüsse

SURF & TURF SALAT

15

garnelen, rinderfilet und
frisch eingelegtes gemüse

WOLFSBARSCH

15

fenchel, abgetropfter quark,
zitrone und dill

CHICORÉE-SALAT

13

chicorée, blauschimmelmkäse, fenchel,
birne und rote zwiebel

CHAMPIGNONS DORDOGNE

11

im bier-teig mit aioli

PAPRIKASUPPE

9

brioche und basilikum

ZWIEBELSUPPE

9

croutons und gruyère

DU DÎNER

bestellbar zwischen 16:30 und 21:00 uhr,
freitag und samstag bis 22:00 uhr

PLATS PRINCIPAUX

hauptgerichte

WOLFSBARSCH

28

beurre blanc und blumenkohl

LACHS

27

lauch, vadouvan, erbsen und
sauce hollandaise

BLUMENKOHLSTEAK

23

beurre noisette, beurre blanc
und haselnuss

HÜHNER SATAY

23

atjar, frühlingsschneeballen und
saté-sauce

ENTRECÔTE

29

grüner spargel, kartoffelgratin und
sauce béarnaise

KLASSISCHER BURGER

20

brioche, cheddar und gurke

POUSSIN

26

hähnchen mit zitrone-thymian-butter
und zwiebelcreme

ENTENBRUST

28

polenta, orangensauce und karotten

LA GARNITURE

beilagen

POMMES FRITES

5

mayonnaise

GEMÜSE DER SAISON

5

gemischtes gemüse

GRÜNER SALAT

5

parmesan und croutons

pommes frites und salat sind bei den hauptgerichten nicht enthalten,
sofern nicht anders angegeben. la garniture kann separat bestellt werden.

DU DÎNER

bestellbar zwischen 16:30 und 21:00 uhr,
freitag und samstag bis 22:00 uhr

DESSERTS

BOMBE

himbeere, weiße schokolade
und himbeersorbet

10

CRÈME BRÛLÉE

crumble und vanilleeis

10

PROFITEROLE

profiterole, warme schokoladensauce,
schlagsahne und orange

11

FRANZÖSISCHE KÄSE 15

vier französische käse, feigenbrot
und trauben

CAFÉ GOURMAND 9

kaffee oder tee mit drei hausgemachten
süßigkeiten

CAFÉ SPÉCIAL

FRENCH

10

kaffee, grand marnier und sahn

SPANISH

10

kaffee, tia maria und sahn

ITALIAN

10

kaffee, amaretto und sahn

VIN & LIQUEURS

LIKÖRE

7⁵⁰

pur oder auf eis

wahlweise

licor 43 | grand marnier | baileys |
amaretto | limoncello

DESSERT WINE

7⁵⁰

domaine des bernardins
frankreich | rhône | **muscat**