

LE MENU

DEUTSCHES

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 und samenmischung

GERÄUCHERTER LACHS 16

limettencreme, frische Gurke und süß-saure zwiebel

PULLED CHICKEN

15

little gem, sriracha-mayonnaise und krautsalat

CROQUE MONSIEUR

10

schinken, käse und béchamel

STEAK TARTAR

17

handgeschnitten, auf brioche-brot mit eigelbcreme und schnittlauch-mayonnaise

BURRATA

15

konfierte tomaten, basilikum-mayonnaise und nüsse

CROQUETTES

13

2 kroketten, senf und salat

CROQUETTES VÉGÉ

14

2 uegetarische kroketten, senf und salat

ŒUF BRIOCHE

BENEDICT

14

schinken, pochiertes ei und sauce hollandaise

NORWEGIAN

15

lachs, pochiertes ei und hollandaise - mit avocado + 2

PLATES BIS 16.30 UHR

serviert mit pommes frites

KLASSISCHER BURGER 21

brioche, brie, karamellisierte zwiebel und rucola

HÜHNERSATAY

23

atjar, frühlingss Zwiebeln und saté-sauce

POISSON DE SAISON

tagespreis

fragen sie uns nach dem fang der saison

TOUTE LA JOURNÉE

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

SOUPE ET SALADE

SURF & TURF SALAT

22

garnele, rinderhüftsteak,
olive und süß-saure zwiebel

BURRATA SALAT

19

zitrus-dressing, kerne
und verschiedene tomatensorten

TOMATENSUPPE

9

basilikum, crème fraîche und
brioche

ZWIEBELSUPPE

9

croutons und gruyère

APERITIFS

PLATEAU MAXIME

32

auswahl an französischen käsesorten,
verschiedene snacks, wurst- und
schinkenspezialitäten, oliven und dips

AUSTERN

4 p.st

mit zitrone, schalotte und
rotweinessig

BITTERBALLEN

8

6 stück mit senf

BITTERGARNITUUR

8

6 stück mit aioli und chilisauc

CHAMPIGNONS DORDOGNE

11

im bier-teig mit aioli

BAGUETTE

8

mit hausgemachter kräuterbutter

CHARCUTERIE

16

aufschnitt mit chutney und nüssen

SNACK-KÄSE

13

mit senf und weintrauben

CAMEMBERT AU FOUR

16

geschmolzen mit honig, brot und nüssen

NOIX ET OLIVES

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

TOMATENSUPPE

basilikum, crème fraîche und brioche

SCHWEINERÜCKEN AM STÜCK

jus mit salbei-apfel-sirup,
karottenpüree und hasselback-kartoffel

ROMANOFF

marinierte erdbeeren, crumble,
vanilleeis und schlagsahne

POUR ACCOMPAGNER L'APÉRITIF

AUSTERN

4 p.st

mit zitrone, schalotte
und rotweinessig

BAGUETTE

8

mit hausgemachter
kräuterbutter

ENTRÉES

vorspeisen

STEAK TARTAAR

16

im klassischen stil

CARPACCIO

15

trüffelmayonnaise, parmesan und
samenmischung

BURRATA

16

fleischtomate, basilikum-
zitrus-dressing

SURF & TURF SALAT

15

garnele, rinderhüftsteak,
olive und süß-saure

WOLFSBARSCH CÉVICHE

15

tigermilch, radieschen und
schnittlauch-mayonnaise

TOMATENSUPPE

9

basilikum, crème fraîche und
brioche

CHAMPIGNONS DORDOGNE

11

im bier-teig mit aioli

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

POISSON DE SAISON

fragen sie uns nach dem fang
der saison

KABELJAU

gratin, beurre blanc und
gurkenrelish

POLENTA

geröstetes gemüse, käseschaum
und confierte tomaten

HÜHNER SATAY

atjar, frühlingsschneeballen und
saté-sauce

tagespreis

STEAK

karottenpüree, hasselback-kartoffel
und pfeffersauce

KLASSISCHER BURGER

brioche, brie, karamellierte zwiebel
und rucola

MAISHÄHNCHEN

maiscreme, mini-mais und
zitronen-estragon-butter

ENTENBRUST

gratin, karottenpüree und
jus von roten fruchten

30

29

21

24

27

23

28

hauptgerichte werden mit
pommes frites und gemüse serviert

LA GARNITURE

beilagen

POMMES FRITES

mayonnaise

GEMÜSE DER SAISON

gemischtes gemüse

GRÜNER SALAT

parmesan und croutons

5

6

6

DU DÎNER

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

DESSERTS

PFIRSICH

sabayon, vanilleeis
und streusel

10

FRANZÖSISCHE KÄSE 15

vier französische käse, feigenbrot
und trauben

TÖRTCHEN

frisches obst, lemon curd,
kirschgel und wabenhonig

11

CAFÉ GOURMAND 9

kaffee oder tee mit drei
hausgemachten süßigkeiten

CLAFOUTIS

kirschen, streusel und
vanilleeis

10

CAFÉ SPÉCIAL

FRENCH 10

kaffee, grand marnier und sahne

SPANISH 10

kaffee, tia maria und sahne

ITALIAN 10

kaffee, amaretto und sahne

VIN & LIQUEURS

LIKÖRE 7⁵⁰

pur oder auf eis

wahlweise

licor 43 | grand marnier | baileys |
amaretto | limoncello

DESSERTWEIN 7⁵⁰

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