

Aliments - Speisen

Petite soupe - Süppchen - Bagatellen

- 1) Kerbelcremesüppchen mit Rote-Bete-Sesam-Chips 3,50 €

Bagatellchen und Salätchen

- 3) Grüner Marktsalat in Vinaigrette 3,50 €
4) Pikanter Tomaten-Bohnen-Salat 4,- €
5) Pommes Frites 3,50 €
6) Aioli mit Rosmarin und Limone verfeinert 3,- €
7) Spinat-Artischocken-Dip mit getrockneter Tomate 4,- €
8) Kräuter-Oliven in Zitronenöl 4,- €
9) Süßkartoffel-Pommes mit Tomaten-Aioli 4,50 €
10) Piment vert - marinierte milde Peperoni mit Meersalz 3,- €

Baguettes végétariennes - Vegetarische Bagatellen

- 11) Gebackener Schafskäse auf Tomaten-Sugo 5,50 €
12) Ofenkartöffelchen mit Meersalz und Kresseschmand 4,50 €
13) Gebackener Camembert in Sesamkruste an Preiselbeermarmelade 5,50 €
14) Gratin Dauphinois - Kartoffelgratin mit Gruyère in Kräuter-Sahne 4,50 €
15) Ratatouille gratinée - pikant und mit Schafskäse überbacken 4,- €
16) Auberginen-Röllchen mit Kräuter-Käse-Schmand gefüllt 4,- €
18) Grüner Baby-Spargel in Meersalz und Olivenöl gebraten 4,- €
20) Gratiniertes Ziegenkäse auf Orangen-Chili-Marmelade 4,50 €
21) Rote-Beete-Carpaccio mit Hüttenkäse und Walnuss 4,- €
22) Weisskraut-Apfel-Salat mit Salbei und gerösteten Mandeln 4,50 €

Baguettes avec de la viande - Bagatellen mit Fleisch

- 24) Croque Monsieur Suprême - Käse-Pastrami-Toast mit Cornichons 5,- €
27) Pikante Lamm-Hackbällchen auf Rosmarin-Tomaten-Sauce 5,- €
28) Baguette Burger „Parisien“ - 100% Rindfleisch 5,00 €
mit Kapernmayonnaise, Salat, Tomate, Zwiebel und Cornichon
29) Coq au Vin - 2 Hühnchenkeulchen in Burgunder geschmort 5,50 €
30) Boeuf Bourguignon auf Burgunder Art 5,50 €
32) Ragout de Veau fin - Feines Kalbsragout im Blätterteigkörnchen 5,50 €
33) Petit Cordon Bleu vom Kalb mit Camembert und Preiselbeere gefüllt 5,50 €
34) Gebratene Lammkoteletts in Kräutermarinade 6,- €

Baguettes avec poisson - Bagatellen mit Fisch

- 38) Thunfisch-Sardellen-Mousse 4,- €
39) Tatar vom norwegischen Fjordlachs an Honig-Dill-Sauce 5,- €
40) Hausgemachte bretonische Fischfrikadelle auf Tomaten-Aioli 4,50 €
42) Garnelen „Café de Paris“ in Kräuterbutter gebraten 5,50 €
43) Salade Niçoise mit Böhnchen, Thunfischmousse und Ei 5,- €
44) Crêpe verte - Grüne Crêperöllchen gefüllt mit Lachs, Spinat und Schnittlauchcreme 5,- €
46) Bouillabaisse - französische Fischsuppe mit Sauce Rouille 6,- €
47) Coquilles St. Jacques - Jakobsmuscheln auf Basilikum-Pistou 6,- €

Fromage et desserts

- 50) Petite sélection de Fromage - Kleine Käseauswahl 6,- €
53) Mousse au Chocolat mit Salzkaramellsauce 4,50 €
54) Crème brûlée mit Rhabarber-Vanille-Kompott 4,50 €



Boissons - Getränke

Bière à la pression - Bier vom Fass

Gaffel Wiess Urkölsch vom Fass 0.30 2.80 €

Bière en bouteille - Flaschenbier

Gaffel Kölsch 0.33 2.90 €

Gaffel Kölsch alkoholfrei 0.33 2.90 €

Gaffel SonnenHopfen 0.33 2.90 €

Becks Pilsener 0.33 2.90 €

Leffe Brune 0.33 3.50 €

Leffe Blonde 0.33 3.50 €

Franziskaner Weizen 0.50 4.20 €

Franziskaner alkoholfrei 0.50 4.20 €

Vin de la Maison - Hauswein

Tischwein weiß 0.20 5.50 €

Tischwein rosé 0.50 12.50 €

Tischwein rot 1.00 22.00 €

Sans alcool - alkoholfrei

Tönissteiner Classic 0.25 2.40 €

Tönissteiner Naturelle 0.75 5.90 €

Fassbrause 0.33 2.90 €

Fritz Kola 0.33 3.20 €

Fritz Kola Lait 0.33 3.20 €

Fritz Limo Orange 0.33 3.20 €

Fritz Apfelschorle 0.33 3.20 €

Fritz Traubenschorle 0.33 3.20 €

Fritz Rhabarberschorle 0.33 3.20 €

Apéritif

Crémant 0.10 5.50 €

Crémant Rosé 0.10 5.50 €

Aperol Sprizz 0.15 5.50 €

Rhabarber Sprizz 0.15 5.50 €

Eau de Vie - Obstler

Bagatelle Brand 2 cl 2.50 €

Pascall Poire Williams 2 cl 3.50 €

Pascall Mirabelle 2 cl 3.50 €

Pascall Vieille Prune 2 cl 3.50 €

Cognac - Weinbrand

de la maison 2 cl 2.50 €

Asbach Uralt 2 cl 2.50 €

Rémy Martin 2 cl 3.50 €

Hennessy 2 cl 4.50 €

Armagnac 2 cl 4.50 €

Calvados

de la maison 2 cl 3.00 €

Père Magloire VSOP 2 cl 5.00 €

Bouteille de Vin Blanc

Chenin Blanc / Chardonnay

Domaine Uby - Gascogne

Trauben: Chenin Blanc, Chardonnay 22,-€

Sauvignon Blanc Touraine

Domaine de Cray - Loire

Traube: Sauvignon Blanc 27,-€

Sancerre la Croix au Garde

Domaine Pelle - Loire

Traube: Sauvignon Blanc 32,-€

Flaschenweine Weiß

Riesling Kabinett trocken

Weingut Dr. Heyden - Rheinhessen

Traube: Riesling 22,-€

Grauer Burgunder QbA trocken

Weingut Sinß - Nahe

Traube: Grauburgunder 28,-€

Bouteille de Vin Rouge

Côtes du Rhône Tradition

Rocca Maura- Côte du Rhône

Trauben: Grenache, Syrah, Cinsault 25,-€

Château Lamothe Bellevue AOC Barrigue

Château Lamothe Bellevue - Bergerac

Trauben: Merlot, Cabernet Sauvignon 25,-€

Petit Modat 'mour rouge BIO

Domaine Modat - Languedoc

Trauben: Carrignan, Grenache

und Syrah 26,-€

Rosé - Weissherbst

Cabernet Sauvignon & Franc Rosé No.6

Domaine Uby - Gascogne

Trauben: Cabernet Sauvignon,

Cabernet Franc

22,-€

Rosé trocken

Anette Closheim - Nahe

Trauben: Portugieser,

25,-€

Spätburgunder

