

Bienvenue

Schön, dass Sie da sind –
an Ihrem Lieblingsplatz

Lehnen Sie sich zurück und
genießen Sie ein
kleines Stück Frankreich
hier in Bad-Rothenefelde.

Wir setzen bei der Auswahl
unserer Produkte auf
Regionalität, Authentizität,
Nachhaltigkeit und Qualität.

Bon Appetit!

Öffnungszeiten

Montag 9:00 – 22:00

Dienstag/Mittwoch 9:00-18:00

Do / Fr / Sa 9:00 – 22:00

Sonntag 9:00 – 17:00

Die gesetzliche MwSt. ist bei allen Preisen inkludiert.

Frühstück

-Montag bis Freitag von 9:00 bis 12:00 Uhr-

- Paris** € 8,90
1 Heißgetränk, Croissant, Brioche, Butter, selbstgemachte Marmelade und Honig mit 1 Glas Cremant € 12,90
- Continental**^{2,3,4,7,11} € 13,90
1 Heißgetränk, 3 kleine Brötchen, Käse, Salami, Kochschinken, Räucherschinken, Marmelade, Butter, 1 gekochtes Ei
- Montreal**³ € 13,70
1 Heißgetränk, frischer Orangensaft, Pancake mit frischem Obstsalat und Ahornsirup
- KERN Gesund** € 13,70
1 Heißgetränk, frischer Orangensaft, hausgemachtes Granola Müsli, „Dorfmilch“ Naturjoghurt, frische rote Beeren
- Teutoburger Wald**^{2,3,7,11} € 14,40
1 Heißgetränk, Kräuter-Rührei aus 3 Bio-Eiern mit Käse und Tomaten, geröstetes Landbrot mit Osnabrücker Bedford Friedensschinken
- Vital**² € 14,90
1 Heißgetränk, frischer Orangensaft, Porridge aus Milch mit Gojibeeren, Körnern und Obst, dazu Körnerbrötchen und Kräuterquark
- Lachs & Avocado**^{2,3,7,11} € 16,90
1 Heißgetränk, 2 Scheiben geröstetes Landbrot mit frischem Räucherlachs, aufgeschnittene Avocado, Sesammix, 1 gekochtes Ei, Honig Dill Senf Sauce
- COEUR'chen**^{2,3,4,7,11} € 18,90
1 Heißgetränk, ‚Affineur Tourrette‘ Rohmilchkäse und Aufschnitt Auswahl¹ mit hausgemachter Zwiebelkonfitüre und Thymianhonig, 2 Brötchen, Brioche, Butter und Marmelade

Belegte Brötchen

-Montag bis Sonntag von 9:00 bis 17:30 Uhr-

- 3 kleine Hälften mit Gouda, Kochschinken, Salami oder Kräuterquark^{2,3,4,7,11} € 4,50
- 3 kleine Hälften mit geräuchertem Schinken oder gebeiztem Lachs^{2,3,7,11} € 6,20

Frühstück – Extras

Brot

Mini Brötchen	€ 0,60
Mini Vollkornbrötchen	€ 0,80
Croissant / Brioche	€ 1,80

Belag

Nutella / Butter	€ 1,10
Kräuterquark / Marmelade	€ 1,30
Portion Gouda / Leerdammer / Brie	€ 2,90
Portion Kochschinken / Salami ^{2,3,4,7,11}	€ 3,20
Portion ger. Schinken / Lachs ^{2,3,7,11}	€ 3,90
Gemischte Platte Käse & Aufschnitt ^{2,3,4,7,11} Pro Person	€ 5,40

Eierspeisen

1 gekochtes Ei	€ 1,40
2 Spiegeleier - natur -	€ 3,50
3 Rühreier - natur -	€ 4,50
Eierzutaten wie Tomaten, Käse etc	€ 0,90

Früchte

Obstsalat aus frischen Früchten	€ 5,90
„Dorfmilch“ Joghurt mit Früchten	€ 5,90

Frühstücksbuffet

Alles was das Kenner-Herz begehrt:

Unter anderem französische Rohmilchkäse, Bedford Aufschnitt, Fischauswahl, 15-20 selbstgemachte Salate und eingekochte Früchte, Brioche, Croissants, frischer Orangensaft.
...und vieles mehr...

Filterkaffee, Mariage frères Tee Auswahl und heiße Schoki

Samstag & Sonntag sowie an verschiedenen Feiertagen

€ 21,50

Für Kinder bis einschl. 14 Jahren berechnen wir
1,50 € je Lebensjahr.

Frühstücksangebot

Montag – Freitag 9:00 – 11:00 Uhr

1 Heißgetränk, 3 kleine Brötchenhälften mit Käse, Kochschinken, Salami oder Kräuterquark

€ 7,30

Süßes am Nachmittag

- von 12:00 bis 17:30 Uhr -

Torten und Kuchen

Wir freuen uns darauf, Sie an der Kuchentheke persönlich zu beraten. Unsere Auswahl an klassischen Torten, Kuchen und Tartelettes wechselt regelmäßig. Ihre Bestellung nehmen wir gerne am Tisch auf.

Buttercrème – Torten	€ 4,40
Sahnetorten	€ 4,00
Käsekuchen/Tartes ab	€ 3,60
Obstkuchen ab	€ 4,00
Obst-Tartelettes saisonal / Törtchen	€ 4,90
Macarons	€ 1,70
Sahne klein /groß	€ 0,60/€ 1,20

Fondant au chocolat^{1,2,3,4} € 8,90
Valrhôna Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, Vanille-Eis, rote Beeren und Sahne

COEURchen`s Milchreis € 7,50
Warm serviert nach Geheimrezept mit Zimt & Zucker und frischem Obst

Crêpes

Klassisch – á la française

Natur	€ 3,70
+ Zimt – Zucker	€ 0,30
+ Nutella	€ 1,20
+ Apfelkompott / heiße Kirschen	€ 1,50
+ Kugel Eis nach Wahl	€ 1,40
+ Sahne klein / groß ^{1,2,3,4}	0,60€ / € 1,20
+ Sauce nach Wahl / Streusel	€ 0,60

Fancy

Baileys € 8,10
Schoko & Vanilleeis / Baileys / Sahne / Streusel

Fruits rouge € 8,20
Frische rote Früchte / Vanilleeis / Sahne / Schokosplitter

Ardèche € 7,90
Maronencrème / Apfelkompott / Vanilleeis / Sahne / Krokant

Eiskarte

Wir beziehen unser Eis von Gelato Classico aus Hilter.

Unsere Eisbecher werden mit jeweils 3 Kugeln Eis serviert

Spaghetti – Eis € 6,00
Vanilleeis, Sahne, Erdbeersoße¹, weiße Schokolade

Spaghetti Spezial € 6,90
Pistazieneis, Sahne, Eierlikör, weiße Schokolade

Rote Freunde € 7,50
Joghurt – Rote Grütze Eis, Vanilleeis, Sahne, Amarenalikör, rote Früchte

Frucht delice € 6,90
Himbeersorbet, Fruchtvariation

Nussbecher € 7,50
Haselnusseis, Vanilleeis, Sahne, Haselnüsse, Nusslikör

Schokoladenbecher € 6,90
Schokoladeneis, Sahne, Sauce, Raspel

Eierlikörbecher € 7,50
Vanilleeis, Schokoladeneis, Pistazieneis¹, Sahne, Eierlikör, Schokoladenraspel

Baileys Becher € 7,50
Vanilleeis, Schokoladeneis, Haselnusseis, Sahne, Baileys, Krokant

Caramell Becher € 6,90
Salziges Caramell Eis, Vanilleeis, Sahne, Caramellsauce, Caramell-Stückchen

Kugel Eis € 1,50
Vanille, Schokolade, Haselnuss, Pistazie⁴, Salziges Karamell, Joghurt - Rote Grütze, Himbeersorbet

Extras je € 0,60
Krokant, Smarties¹, weiße Schokoraseln, Mandelblättchen, diverse Saucen¹
Sahne klein/groß € 0,60/€ 1,20

Erfrischender Joghurt

No 1: 3,5 % Natur-Joghurt
mit frischen Früchten € 5,90

No 2: 3,5 % Natur-Joghurt
2 Kugeln Joghurt Rote Grütze Eis, Knuspermüsli,
Amarensauce¹ € 6,90

Eis-Brioche

Außen knusprig warm, innen kalt: leicht
geröstetes Brioche mit einem Kern von kalt
zartschmelzendem Eis – ein Genuss...

Rote Früchte € 5,90
mit frischen roten Beeren und Vanille Eis

Caramell € 5,90
mit Karamellsauce, salzigem Karamell Eis und
Sahne Karamell Stücken

Geeistes

großer Eiskaffee € 5,90
mit Vanilleeis und Sahne

große Eisschokolade € 5,90
mit Vanilleeis und Sahne

Eisshake € 4,50

Kinder - Karte

Unsere Kindereisbecher werden mit jeweils 2
Kugeln serviert

Kinder Spaghetti – Eis € 4,00
2 Kugeln Vanilleeis, Sahne, Erdbeersoße¹, weiße
Schokolade

Smarties King € 3,50
Schokoladeneis, Vanilleeis, Schokosauce,
Smarties¹

Crêpes

Klassisch – á la française

Natur € 3,70
+ Zimt – Zucker € 0,30
+ Nutella € 1,20
+ Apfelkompott / heiße Kirschen € 1,50

Herzhafte Leckereien

- Von 12:00 bis 17:30 -

Sie haben einen **Sonderwunsch** oder eine **Allergie**? Gerne stellen wir uns nach Möglichkeit auf Ihre individuellen Vorstellungen um. Sprechen Sie uns an!

Quiche € 9,70

Bitte erkundigen Sie sich nach dem heutigen Angebot.
Serviert mit einem kleinen Blattsalat.

Suppe

Kartoffelsuppe^{2,3,4,7,11} € 7,60

mit Lauch und Kasslerfleisch, dazu Brot

Französische Zwiebelsuppe € 7,60

mit Käsecroustons

Flammkueche

Elsass² € 10,20

Speck, Zwiebel, Schmand

Elsass & Käse² € 10,90

Speck, Zwiebel, Emmentaler, Schmand

Burgund^{2,3,7,11} € 13,90

Zwiebelkonfitüre, Champignons, Wildschweinschinken,
Schmand

Savoie² € 12,60

Ziegenkäse, Rote Bete, Pinienkerne, Schmand

Caprese € 12,60

Tomate, Mozzarella, Pesto, Olivenöl

Vegetarienne € 10,20

Schmand, Gemüse, Zwiebeln, Pesto, Kräuter

Atlantique € 14,70

Räucherlachs, Saisonale Gemüse, Pesto, Schmand

Apfel - Calvados € 13,20

Schmand, Apfel, Apfelkompott, Calvados, Zimt-Zucker

Snack

Croque Monsieur^{2,3,4,7,11} € 9,50

Toast, Emmentaler, Kochschinken, Blattsalate

Croque Madame^{2,3,4,7,11} € 10,80

Croque Monsieur mit Spiegelei

Croque Italien^{2,3,4,7,11} € 11,90

Tomaten, Kochschinken, Pesto, Mozzarella, Blattsalate

Strammer Max^{2,3,4,7,11} € 12,90

Getoastetes Landbrot, Butter, Kochschinken, Cornichons,
2 Spiegeleier

Salat-mit französischer Vinagrette-

Grüner Beilagensalat € 4,80

Großer grüner Blattsalat € 6,80

... wahlweise mit:

gekochtem Ei € 1,20

gebratenem Speck² € 1,80

Tomate & Gurke & Pesto € 3,80

4 Ziegenkäse-Croustons € 3,50

Heißgetränke

Kaffee⁹

Caffè Esse, Bologna



ESPRESSO IN ITALY

Espresso - mit kleinem Leitungswasser -	€ 2,50
Doppelter Espresso - mit Leitungswasser-	€ 4,00
Espresso Macchiato	€ 2,90
Café Crème	€ 2,80
Ital. Cappuccino	€ 3,10
Cappuccino	€ 3,40
Café au lait	€ 3,50
Latte Macchiato	€ 4,10
Pott Filterkaffee	€ 3,50
Kännchen Filterkaffee	€ 4,80

Wir verwenden für unsere Kaffee-Spezialitäten und Schokoladen die DORFMILCH aus BROCKHAGEN.



Auf Wunsch bereiten wir Ihnen die Heißgetränke auch mit **lactosefreier** Milch (+ 0,10 €) oder **Hafermilch** (+ 0,30 €) zu.

Spezialitäten mit Alkohol 2cl

Schneehäschen geschäumte Milch, Rum, Eierlikör	€ 5,90
Café Crème <i>beschwipst</i> ⁹ Baileys, Rum oder Eierlikör mit Sahne	€ 5,50
Bounty Schokolade Copacabana mit Rum	€ 5,90
Irish Coffee ⁹ Café Crème, Irish Whiskey, Zucker, Sahne	€ 6,50
Glühwein Mit Schuss + 1,80	€ 3,90
Orangen Punsch ^{1,2} Weisswein, Orangensaft, Amaretto Sirup, Eierlikör, Sahne, Zimt & Zucker	€ 7,50

Geeistes - nur im Sommer -

großer Eiskaffee mit Vanille-Eis und Sahne	€ 5,90
große Eisschokolade mit Vanille-Eis und Sahne	€ 5,90
Eisshake	€ 4,50

Heißgetränke

Heiße Schokolade



Heiße Schokolade	€ 4,30
“Oriado”, Bio & fair gehandelt, 60%	
Weißer Schokolade	€ 4,30
“Ivoire”	
Zartbitter- Schokolade	€ 4,50
“Guanaja”, 70%	
Choc Moc ⁹	€ 4,70
Heiße Schokolade mit einem Espresso	
Copacabana	€ 4,90
Schokolade, Cocos, Krokant-Splitter, Sahne	
Mon Cheri ⁴	€ 5,90
Schokolade mit 2 cl Kirschlikör ¹ und Sahne	
After Eight ⁴	€ 5,90
Schokolade mit 2 cl Minzlikör ¹ und Sahne	
Kaba	€ 3,60
Schokolade in Kaba-Qualität	
Kinderkakao	€ 2,50
Nicht ganz so heiß in einer Kindertasse serviert	

Tee Mariage frères, Paris



Pott Tee (Beutel)	€ 3,10
Schwarztee	
French Breakfast Tea, Darjeeling , Earl Grey, Ceylon, Noel (Weihnachtliche Gewürze)	
Grüntee	
Vert Provence (Lavendel & Rose), Sur le Nil (Zitrusfrucht & orientalische Gewürze), À l’Opera (Vanille), Jasmin Mandarin (Yasmin)	
Rooibos	
Rouge Metis (Rote Früchte)	
Kräutertee	
Pfefferminztee Mentha Piperita, Lindenblütentee Tilia Argentea, Kamillentee Camomilla	

Softgetränke

Wasser

Taunusquelle

Mineralwasser still / medium 0,25 l € 2,70

Mineralwasser still / medium 0,75 l € 5,90

fritz 0,2 l / 0,33 l

fritz-kola

kola^{1,9} € 2,70 € 3,90

ohne Zucker^{1,2,9} € 2,70 € 3,90

fritz-limo

orange^{1,3} € 2,70 € 3,90

zitronen € 2,70 € 3,90

melone € 3,90

apfel-kirsch-holunder € 3,90

fritz-spritz -bio-

bio-rhabarbersaftschorle € 2,70 € 3,90

bio-apfelsaftschorle € 2,70 € 3,90

mischmasch

kola-orangen-limo € 2,70 € 3,90

Orangina¹ 0,25 l € 3,10

Fassbrause 0,33 l € 3,60

Krombacher Schwarze Johannisbeere

Krombacher Rhabarber

Pinkus Müller Malz 0,33 l € 2,90

Thomas Henry 0,2 l € 2,90

Tonic Water^{3,10}

Bitter Lemon^{3,10}

Ginger Ale¹

- weitere Tonics siehe GIN –

Schweppes

Russian Wild berry 0,2 l € 2,90

Saft

Niehoff Vaihinger 0,25 l € 3,00

Orangensaft / Apfelsaft

Hausgemachter Eistee 0,3 l € 4,00

gebrüht mit Schwarztee „Noël“

Frische Beeren, Zitrusfrüchte und Mango Sirup
zum selber süßen

Bier

Vom Fass

Königs Pilsener	
Tulpe 0,3 l	€ 3,20
Tulpe 0,4 l	€ 4,00
Leffe – Blonde	
Pokal 0,25 l	€ 3,60
Benediktiner Hefeweizen	
Weizenglas 0,3 l	€ 3,20
Weizenglas 0,5 l	€ 4,90
Picon Bière Bitter & Königs Pilsener	
Tulpe 0,3l	€ 3,40

Aus der Flasche

Pinkus spezial naturtrüb	€ 3,50
Bio – Münster 0,33 l	
Pinkus Müller Malz -alkoholfrei- Flasche 0,33l	€ 2,90
Königs Pilsener -alkoholfrei- Flasche 0,33 l	€ 3,20
Benediktiner Hefeweizen -alkoholfrei- Flasche 0,5 l	€ 4,90
Paulaner Weißbier Zitrone -alkoholfrei- Flasche 0,5 l	€ 4,20

Digestifs

Bertrand – Obstbrand	4 cl
Alte Pflaume	€ 5,90
Elsässer Kirsche	€ 5,90
Williams Birne	€ 5,90
Himbeere	€ 5,90

Urs Hecht – Schweizer Premium Destillate

Vieille Prune im Barrique	2 cl	€ 5,90
Vieille Williams im Barrique	2 cl	€ 5,90

Liköre

Baileys, Heitmanns Eierlikör, Kirschlikör, Pfirsichlikör, Frangelico Nusslikör	€ 3,60
Amaretto Disaronno, Drambuie	€ 3,80
Grand Marnier	€ 4,00

Kräuterschnaps

Jägermeister, Ramazotti	4 cl	€ 3,70
-------------------------	------	--------

Klares	4 cl
Linie Aquavit, Korn	€ 3,50
Absolut Vodka	€ 3,90
Rum	4cl
Havana Club 7 Jahre	€ 4,20
Old Pascas	€ 3,20
Whiskey	4cl
Ballantines	€ 3,20
Tullamore Dew	€ 3,40
Ardbeg 10Y	€ 7,50
Cognac	4 cl
A.E.Dor XO	€ 6,50

Gin-Tonic

	4 cl
Gin Mare Spanien	€ 9,50
Serviert mit Fever Tree Mediterranean Tonic	
Botanicals: Orange / Kardamon	

Ferdinand's Saar Dry Gin Deutschland € 10,70
 Serviert mit Fever Tree Indian Tonic
 Botanicals: Thymian / Zitronenabrieb

Windspiel Deutschland € 11,50
 Serviert mit Fentiman's Tonic
 Botanicals: Rosmarin / Pfefferkörner

Hendrick's Schottland € 9,00
 Serviert mit Fever Tree Indian Tonic
 Botanicals: Gurke / Pfefferkörner

Tanqueray England € 6,20
 Serviert mit Thomas Henry Tonic
 Botanicals: Zitronenscheibe

Wein

Gerne reichen wir Ihnen unsere separate Weinkarte. Sprechen Sie uns an!

Aperitifs

Cremant	0,1 l	€ 4,80
Bouvet Ladoubet Blanc de Blancs		
Lila Lillet	0,25 l	€ 7,00
Lillet Blanc, Veilchen Sirup ⁴ , Cremant, Orangenzeste, kandierte Veilchen		
Lillet blanc	0,25 l	€ 7,00
Lillet blanc, Schweppes Wild Berry, Cremant		
Lillet rosé	0,25 l	€ 7,00
Lillet rosé, Thomas Henry Tonic, Limette		
Aperol Spritz	0,25 l	€ 7,00
Cremant, Aperol ⁴ , Mineralwasser		
Kir	0,12 l	€ 4,60
Weißwein, Cassislikör		
Campari ⁴ Soda / Orange	4 cl	€ 6,10
Martini bianco	5 cl	€ 4,50
Ricard	4 cl	€ 3,50

Aperitifs Alkoholfrei

Sekt alkoholfrei	0,1l	€ 3,80
Aperol Spritz alkoholfrei	0,25 l	€ 5,90
Sanbitter, alkoholfreier Sekt, Mineralwasser		
Wonderleaf – Siegfried Gin	4 cl	€ 7,50
mit Thomas Henry Tonic, dazu Orange & Thymian		
Sanbitter	10 cl	€ 2,90

Wussten Sie schon...

... dass wir unser ganzes Herzblut und unsere ganze Leidenschaft investieren, um Ihnen die bestmögliche Qualität zu liefern?

Dabei achten wir auf **regionale Produkte** und auf ein **nachhaltiges Konzept**:

Wir beziehen unser Fleisch und Teile des Aufschnitt-Programms von der **Landfleischerei Martin Klaus** aus Bockhorst

Wir verwenden für unseren Apfelkuchen nach Möglichkeit Wellant Äpfel vom Obsthändler **Elbe-Obst** aus Bad-Rothenfelde.

Wir bereiten all unsere Heißgetränke mit der **Dorfmilch aus Brockhagen** zu. Ebenso verwenden wir deren ausschließlich Natur-Joghurt.

Unsere Eier für die Frühstückskarte / das Frühstücksbuffet beziehen wir von **Elisabeth Ueberrück** aus Hilter / Natrup.

Ebenso ist es uns wichtig französische Produkte zu verwenden:

Wir verarbeiten ausschließlich Schokoladen & Kuvertüren von „**Valrhôna**“, in all unseren Torten, Desserts, Macarons.

Unsere Tee-Marke „**Mariage frères**“ kommt direkt aus Paris.

Lieferant für feinsten Rohmilchkäse und französischen Aufschnitt ist „**Tourette**“ aus Strassbourg

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmitteln
- 13 gewachst