

Vesper Français

Classique

Bayonne Schinken & Chorizo Saucisson,
baskischer Ossau Irraty - Käse, französische
Oliven, gesalzene französische Butter,
Brötchen
€ 17,90

BonGusto

Gemischte Ofen Anti Pasti mit Pesto,
aufgeschnittenes kaltes Roastbeef,
Remoulade, gesalzene französische Butter,
Brötchen
€ 19,50

Suppe

Kartoffelsuppe

mit Lauch, Karotte und Kasseler
€ 8,20

Französische Zwiebelsuppe

mit Käse-Croûton
€ 8,20

Soupe de poissons

Französische Fischsuppe mit klassischer
Sauce Rouille, Croûtons und geriebenem
Käse
€ 13,90

Snack

Croque Monsieur^{2,3,4,7,11}

Überbackenes Toast mit Emmentaler,
Kochschinken und Blattsalat
€ 11,20

Croque Madame^{2,3,4,7,11}

Croque Monsieur mit Spiegelei
€ 12,50

Croque Italien^{2,3,4,7,11}

Überbackenes Toast mit Mozzarella,
Kochschinken, Tomate, Pesto und Blattsalat
€ 13,50

Quiche

Wechselndes Angebot frisch gebackener
Quiche, bitte erkundigen Sie sich nach
unserem Angebot, serviert mit Blattsalat.
€ 10,80

Tagesgericht

Bitte erkunden Sie sich bei unserem Service
Personal nach der aktuellen
Tagesempfehlung.

Galette

Galettes sind eine bretonische Crêpes
Spezialität aus Buchweizenmehl.
Sie werden frisch gebacken und serviert.

Complète

Kochschinken^{2,7}, Spiegelei & geriebenem
Emmentaler
€ 13,10

Pyrenées

Roquefort Sauce, Spinat und Walnüsse
€ 13,80

Artichaute

Angemachte Artischocken, luftgetrockneter
Schinken^{2,7}, Ziegenkäse
€ 15,20

Forestière

Gebratener Speck², Zwiebeln, Sahne-
Champignons, geriebener Emmentaler
€ 14,90

Nordique

Räucherlachs, Spinat, Zitronenschmand
€ 16,10

Rustique

Kartoffeln, gebratener Speck², gratinierter
Reblochon
€ 16,10

Sucrée

Hausgemachte Karamell Sauce, Apfelkompott
€ 11,90

Perfekt zum
Galette
Cidre
0,2l € 5,10
0,75l € 16,80

Salate

Kleiner grüner Blattsalat
mit französischer Vinaigrette
€ 7,00

Großer grüner Blattsalat
mit französischer Vinaigrette, Körnern und
Frühlingszwiebeln
€ 8,80

Salade mixte
Großer Blattsalat mit Vinaigrette, Tomate,
Gurke, hausgemachtes Pesto
€ 12,50

Salade de Campagne
Großer Blattsalat mit Vinaigrette, gekochtes Ei,
gebratener Speck², überbackene Ziegenkäse
Croûtons
€ 16,50

Salade boûcher
Großer Blattsalat mit Vinaigrette,
aufgeschnittenem Roastbeef, Zwiebelkonfitüre
und Radieschen
€ 17,90

Flammkuchen

Jeden Tag verfügbar!

Montags: Flammkuchen Soirée - all you can eat € 21,50 p.P



Elsass

Speck², Zwiebel, Schmand
€ 12,00

Elsass & Käse

Speck², Zwiebel, Schmand
€ 12,90

Savoie

Ziegenkäse, Rote Bete, Pinienkerne,
Schmand
€ 13,90

Burgund

Zwiebelkonfitüre, Champignons,
Wildschweinschinken^{2,3,7,11}
€ 15,20

La Pèche

Schmand, Räucherforelle, Birne,
Frühlingslauch, Walnüsse
€ 15,90

Roquefort

Schmand, Roquefort, geräucherter
Schinken^{2,7}, Traube, Ruccola
€ 16,50

Munster

Schmand, Munster-Käse, Speck, Zwiebel
€ 14,90

Vegetarienne

Schmand, Gemüse, Zwiebeln, Pesto, Kräuter
€ 12,00

Atlantique

Räucherlachs, Saisonale Gemüse, Pesto,
Schmand
€ 16,10

Vegan

Olivenöl, Gemüsevariation, Petersilienöl
€ 11,50

Caprese

Olivenöl, Mozzarella, Tomaten, Basilikum
Pesto
€ 14,10

Blaubeere

Vanillecrème, Blaubeeren, Zimt & Zucker
€ 14,20

Apfel – Calvados

Schmand, Apfel, Apfelkompott, Calvados,
Zimt-Zucker
€ 14,20

Dulce di Lece

Schmand, Valrhôna Dulce Schokolade,
Himbeeren
€ 14,20

Raclette & Tartiflette

Unser Raclette wird in kleinen Casserolen serviert und deckt den Tisch im Tapas-Stil à la française.
Das Tartiflette ist ein Hauptgericht.
Im besten Fall ergänzen Sie beide Varianten mit einem Blattsalat.

Traditionnel

Raclette Käse, Kartoffel, Jambon de Bayonne, Cornichon und Perlzwiebel
€ 6,20

Lyonnaise

Raclette Käse, Kartoffel, Rosette de Lyon, Kapernäpfel und Frühlingszwiebel
€ 6,20

Pikant

Raclette Käse, Kartoffel, Chorizo Iruna, Paprika und Perlzwiebel
€ 6,20

Coeur de Boeuf

Raclette Käse, Kartoffel, Roastbeef, Antipasti
€ 7,20

Salinchen

Raclette Käse, Kartoffel, Kochschinken, Zwiebel-Marmelade
€ 6,20

Vegetarisch

Raclette Käse, Kartoffel, Gemüse Variation
€ 6,20

Forestier

Raclette Käse, Kartoffel, Champignons und Champignon Rahmsauce
€ 6,50

Exotic

Raclette Käse, Kartoffel, eingelegte Ananas und Kochschinken
€ 6,50

Normandie

Camembert, Kartoffel, frische Feige, Olivenöl
€ 7,50

Grüner Beilagensalat mit französischer Vinaigrette
€ 7,00

Tartiflette

Französischer Kartoffelaufbau mit Speck, Zwiebel, Schmand und knusprigem halbem Reblochon Käse inklusive kleiner grüner Salat und ein Brötchen
€ 20,90

Perfekt mit
einem Glas
Rotweinein!

Vielleicht ein kleine Stück Käse?

Jeden Tag verfügbar!

Wir bieten eine große Auswahl an Rohmilch Käsesorten aus Frankreich von der bekannten Fromagerie Tourette in Strasbourg (Käse Manufaktur).

Kleiner Käse Teller

Einfach so als Schnörkelei oder eben klassisch als Abschluss.

3 Käse Sorten

€ 12,90

Inkl. ein Brötchen

Käseabend

Jeden ersten Freitag im Monat erwartet Sie ab 17.30 Uhr unsere große Rohmilchkäse-Theke aus der „Fromagerie Tourette“, mit passenden französischen Weinvorschlägen.

Etagère

Ab Zwei Personen Bis zu 8 Personen

Gemischte Käseauswahl, verschiedene Senfsorten und Zwiebelmarmelade

€ 23,50 p.P.

Inkl. Zwei Brötchen / kleiner grüner Salat

Dessert

Was mit einen kleinen Stück selbst gemachten Kuchen aus unserer Kuchentheke?

Pitchou

Kugel Eis nach Wahl mit

2 Macarons

€ 5,40

Crêpe Susette Tradition

Vanilleeis, Sahne, Grand Marnier

€ 9,90

PERFEKTE WEIN KOMBINATION!

2020 Côteau du Layon St Lamber Domaine Orgereau,

100% Chenin blanc

0,1l € 6,00

Warme Apfel Streusel Kugel

Vanilleis

€ 5,20

PERFEKTE WEIN KOMBINATION!

2020 Clos Baste 100 % Petit Manseng Sud Ouest

0,1l € 6,00

Dame Blanche

zwei Kugel Vanilleeis, Sahne und warme

Schokoladen Sauce von Valrhôna

€ 7,90

Weinkarte

Schaumwein und Champagner	0,1l	0,2l	0,5l	0,75l
Crémant de Loire Blanc de Blancs / Bouvet Ladoubet / Loire 100 % Chardonnay - feinperlig, frisch	€ 5,10	€ 10,10	€ 25,20	€ 34,70
2019 Rouanne brut nature / Louis Barruol Vinsobre 50% Grenache, 50% Syrah	€ 6,30	€ 12,40	€ 31,00	€ 41,50
Champagner Brut Premier cru / Geoffroy	€ 15,00	€ 29,80	€ 74,00	€ 95,00

Weißwein

2023 Micro-Cosme / Rhône 30% Viognier / 70% Sauvignon	€ 3,90	€ 7,70	€ 19,20	€ 25,00
2022 Le Paradou / Ch.Pesquié 100 % Vermentino	€ 3,70	€ 7,30	€ 18,20	€ 23,50
2022 Domaine de Saint Cosme / Les deux Albions / Rhône 40% Viognier, 20% Marsanne, 30% Picpoule, 4% ClaireRe 3% Ugni blanc, 3% Bourboulenc	€ 5,10	€ 10,10	€ 25,20	€ 34,70
2020 Baron de montfaucon / Côtes du Rhône Clairette, Viognier, Grenache blanc	€ 5,10	€ 10,10	€ 25,20	€ 34,70
2021 Château de montfaucon / Comtesse de Madeleine / Lirac Marsanne, Clairette, Grenache blanc, Picpoule	€ 5,50	€ 10,90	€ 27,20	€ 38,00
2019 Orthogoneiss / Domaine de l'Écu / Loire 100% Melon de Bourgogne	X	X	X	€ 48,00

Roséwein

2022 Les pieds dans le sable / Domaine de la pointe / Sud Ouest Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon	€ 4,50	€ 8,90	€ 22,20	€ 31,00
--	--------	--------	---------	---------

Rotwein

2023 Micro-Cosme / Rhône Grenache / Pinot noir	€ 3,90	€ 7,70	€ 19,20	€ 25,00
2023 Le Vin d'Emma / Mas du Chêne / Costières de Nîmes 65% Syrah, 35% Grenache noir	€ 4,90	€ 9,70	€ 24,20	€ 33,80
2022 Fleurie „ La Roillette“ / Beaujolais 100% Gamay	X	X	X	€ 39,00
2012 Châteaux des Tours/ Emmanuel Reynaud / Vacqueras 80% Grenache, 20% Syrah	X	X	X	€ 89,00

	0,1l	0,2l	0,5l	0,75l
2017 Bandol rouge / Domaine des Tempiers / Bandol 75% Mourvèdre, 15% Grenache, 8% Cinsault, 2% Carrignan	X	X	X	€ 68,00
2018 La Tourtine / Domaine des Tempiers / Bandol 80% Mourvèdre, 10% Grenache, 10% Cinsault	X	X	X	€ 68,00

Hauswein -weiß- aus Baden Württemberg

0,2l € 5,20 / 0,5l € 12,50