

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

Do / Fr / Sa / So

9.00 – 22.00 Uhr

Küche bis 20.30 Uhr

Mo / Di / Mi

Geschlossen

Die gesetzliche MwSt. ist bei allen Preisen inkludiert.

Frühstück

-Donnerstag von 9:00 bis 12:00 Uhr-

- Paris** € 12,90
1 Heißgetränk, Croissant, Brioche, Butter, selbstgemachte Marmelade und Honig
mit 1 Glas Crémant € 15,90
- Continental**^{3,4,7,11} € 16,50
1 Heißgetränk, 3 kleine Brötchen, Käse, Salami, Kochschinken, Räucherschinken, Marmelade, Butter, 1 gekochtes Ei
- Montreal** € 16,20
1 Heißgetränk, frischer Orangensaft, Pancake mit frischem Obstsalat und Ahornsirup
- KERN Gesund** € 15,70
1 Heißgetränk, frischer Orangensaft, hausgemachtes Granola Müsli, „Dorfmilch“ Natur-Joghurt, frische rote Beeren
- Teutoburger Wald**^{3,7,11} € 16,90
1 Heißgetränk, Kräuter-Rührei aus 3 Bio-Eiern mit Käse und Tomaten, geröstetes Landbrot mit Osnabrücker Bedford Friedensschinken
- Vital**₂ € 17,50
1 Heißgetränk, frischer Orangensaft, Porridge aus Milch mit Gojibeeren, Körnern und Obst, dazu Körnerbrötchen und Kräuterquark
- Lachs & Avocado**^{2, 3, 7, 11} € 19,90
1 Heißgetränk, 2 Scheiben geröstetes Landbrot mit frischem Räucherlachs, aufgeschnittene Avocado, Sesammix, 1 gekochtes Ei, Honig Dill Senf Sauce
- Power-Bowl-vegan** € 17,50
1 Heißgetränk, Frischer Orangensaft, Haferflocken & Leinsamen Porridge aus Hafermilch mit Sanddorn-Saft & Acai, bunt aus garniert
- COEUR'chen**^{2, 3, 4, 7, 11} € 21,90
1 Heißgetränk, Affineur Tourrette Rohmilchkäse und Aufschnitt Auswahl¹ mit hausgemachter Zwiebelkonfitüre und Thymianhonig, 2 Brötchen, Brioche, Butter und Marmelade
- Die Etagère - ab 2 Personen -** € 26,90 p.P.
Das Tischbuffet der Extraklasse: Heißgetränke, Rohmilchkäse Auswahl, französischer Aufschnitt, Dorfmilch-Joghurt mit hausgemachtem Granola, frischer Obstsalat, Kräuter-Rührei, Konfitüre, Butter, Brötchen, Croissant
- Belegte Brötchen**
3 kleine Hälften mit Gouda, Kochschinken, Salami oder Kräuterquark^{2, 3, 4, 7, 11} € 5,50
3 kleine Hälften mit geräuchertem Schinken oder gebeiztem Lachs^{2, 3, 7, 11} € 7,20

Frühstück – Extras

Brot

Mini Brötchen	€ 1,00
Mini Vollkornbrötchen	€ 1,40
Croissant -Bridor- / Brioche	€ 2,50

Belag

Nutella / Butter	€ 1,10
Kräuterquark / Marmelade	€ 1,30
Portion Gouda / Leerdammer / Brie	€ 3,30
Portion Kochschinken / Salami ^{2,3,4,7,11}	€ 3,50
Portion ger. Schinken / Lachs ^{2,3,7,11}	€ 4,50
Gemischte Platte Käse & Aufschnitt ^{2,3,4,7,11}	
Pro Person	€ 6,20

Eierspeisen

1 gekochtes Ei	€ 1,50
2 Spiegeleier - natur -	€ 3,80
3 Rühreier - natur -	€ 4,90
Eierzutaten wie Tomaten, Käse etc	€ 1,10

Früchte

Obstsalat aus frischen Früchten	€ 6,90
„Dorfmilch“ Joghurt mit Früchten	€ 6,90

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

Freitag, Samstag & Sonntag sowie an Feiertagen die Mittwochs und Montags fallen

€ 25,50

Alle Details und Informationen
finden Sie auf unserer Webseite

SCAN ME



Süßes am Nachmittag

-von 12:30 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	€ 5,30
Sahnetorten	€ 4,90
Käsekuchen/Tartes ab	€ 4,30
Obstkuchen ab	€ 4,90
Obst-Tartelettes saisonal / Törtchen	€ 6,00
Macarons*	€ 2,20
Sahne klein /groß	€ 0,80/ € 1,60

Macaron-Kurs*

(das perfekte Geschenk)

Das klassische französische Feingebäck ist angesagter denn je. Unzählige Kombinationen aus Geschmack und Farbe sind denkbar. Allerdings muss für ein optimales Ergebnis alles stimmen.

Unsere Konditorin Lidija Consagra weiht Sie in die Geheimnisse der Herstellung ein.

Jeder Gast darf ca. 30 Macarons mit nach Hause nehmen.

Kinder ab 14 Jahren sind herzlich willkommen!

Alle Details und Informationen finden Sie auf unserer Webseite

SCAN ME



Fondant au chocolat^{1, 2, 3, 4} € 12,50

Valrhôna Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, Vanille-Eis, rote Beeren und Sahne

COEURchen`s Milchreis € 8,90

Warm serviert nach Geheimrezept mit Zimt & Zucker und frischem Obst

Crêpes

Klassisch – à la française

Natur	€ 4,20
+ Zimt – Zucker	€ 0,30
+ Nutella	€ 1,20
+ Apfelkompott / heiße Kirschen	€ 2,00
+ Kugel Eis nach Wahl	€ 1,70
+ Sahne klein / groß ^{1,2,3,4}	€ 0,80 / € 1,60
+ Sauce nach Wahl / Streusel	€ 1,00

Fancy

Baileys € 10,20

Schoko & Vanilleeis / Baileys / Sahne / Streussel

Fruits rouge € 10,90

FrISChe rote Früchte / Vanilleeis / Sahne / Schokosplitter

Eiskarte

Wir beziehen unser Eis von Gelato Classico aus Hilter.

Unsere Eisbecher werden mit jeweils 3 Kugeln Eis serviert

- Spaghetti – Eis** € 7,80
Vanilleeis, Sahne, Erdbeersoße¹, weiße Schokolade
- Spaghetti Spezial** € 8,80
Pistazieneis, Sahne, Eierlikör, weiße Schokolade
- Rote Freunde** € 8,80
Joghurt – Rote Grütze Eis, Vanilleeis, Sahne, Amarenalikör, rote Früchte
- Macarons Eisbecher** € 12,50
Himbeersorbet, Vanilleeis, 3 Macarons
- Frucht Delice** €8,10
Himbeersorbet, Fruchtvariation
- Nussbecher** € 8,80
Haselnusseis, Vanilleeis, Sahne, Haselnüsse, Nusslikör
- Schokoladenbecher** € 7,80
Schokoladeneis, Sahne, Sauce, Raspel
- Eierlikörbecher** € 8,80
Vanilleeis, Schokoladeneis, Pistazieneis¹, Sahne, Eierlikör, Schokoladenraspel
- Baileys Becher** € 8,80
Vanilleeis, Schokoladeneis, Haselnusseis, Sahne, Baileys, Krokant
- Caramell Becher** € 8,10
Salziges Caramell Eis, Vanilleeis, Sahne, Caramellsauce, Caramell-Stückchen
- Kugel Eis** € 1,70
Vanille, Schokolade, Haselnuss, Pistazie¹,
Salziges Karamell, Joghurt - Rote Grütze, Himbeersorbet
- Extras** je € 1,00
Krokant, Smarties¹, weiße Schokoraspeln,
Mandelblättchen, diverse Saucen¹
- Sahne klein/groß** € 0,80/€ 1,60

Eis-Brioche

Außen knusprig warm, innen kalt

Leicht geröstetes Brioche mit einem Kern von kalt zartschmelzendem Eis **#genusspur**

Rote Früchte € 6,50

mit frischen roten Beeren und Vanille Eis

Karamell € 6,50

mit Karamellsauce, salzigem Karamell Eis und Sahne Karamell Stücken

Erfrischender Joghurt

No 1

3,5 % Natur-Joghurt mit

mit frischen Früchten

€ 6,90

No 2

3,5 % Natur-Joghurt

2 Kugeln Joghurt Rote Grütze Eis, Knuspermüsli,

Amarensauce₁

€ 7,50

Geeistes

großer Eiskaffee - nur im Sommer - € 7,50

mit Vanilleeis und Sahne

große Eisschokolade € 7,50

mit Vanilleeis und Sahne

Eisshake € 6,50

Kinder - Karte

Unsere Kindereisbecher werden mit jeweils 2 Kugeln serviert

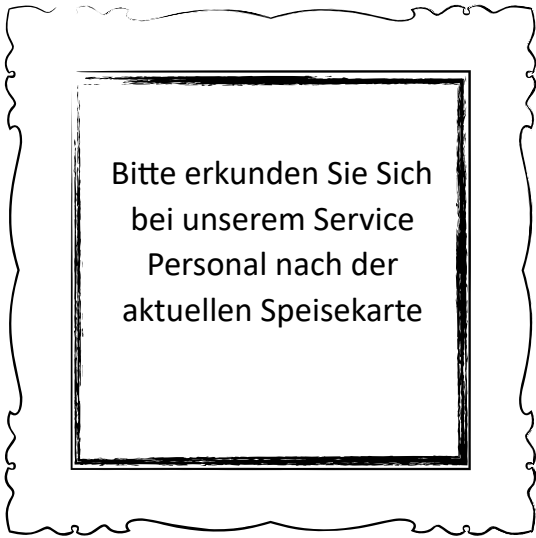
Kinder Spaghetti – Eis € 5,50

2 Kugeln Vanilleeis, Sahne, Erdbeersöße., weiße Schokolade

Smarties King € 5,00

Schokoladeneis, Vanilleeis, Schokosauce, Smarties₁

Herzhaft Leckereien



Feiern im CŒUR'chen

Planen Sie eine unvergessliche Feier?
Ob Hochzeit, Geburtstag oder ein anderes
besonderes Ereignis – im CŒUR'chen bieten wir
Ihnen die perfekte Location für Ihre Feierlichkeiten.

Hochzeiten

Ihre Hochzeit ist ein einzigartiger Tag, und wir sorgen
dafür, dass er bis ins letzte Detail perfekt wird.
Unsere hochqualitativen Dienstleistungen und die
angenehme Atmosphäre unseres Restaurants
schaffen den idealen Rahmen für Ihre
Traumhochzeit. Von der Dekoration bis zum Menü –
wir kümmern uns um alles, damit Sie Ihren
besonderen Tag in vollen Zügen genießen können.
Geburtstage Feiern Sie Ihren Geburtstag in stilvollem
Ambiente!

Geburtsfeier

Unser Team sorgt dafür, dass Ihre Geburtsfeier
ein voller Erfolg wird. Mit individuell abgestimmten
Menüs und einem erstklassigen Service bieten wir
Ihnen und Ihren Gästen ein unvergessliches Erlebnis.

Weitere Feierlichkeiten

Egal, welches Ereignis Sie feiern möchten – wir
stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Seite. Unsere
Räumlichkeiten bieten Platz für kleine und große
Gesellschaften, und unser erfahrenes Team sorgt
dafür, dass Ihre Feier reibungslos verläuft.
Kontaktieren Sie uns Lassen Sie uns gemeinsam Ihre
Feier planen! Kontaktieren Sie uns noch heute, um
mehr über unsere Angebote zu erfahren und einen
Termin zu vereinbaren.

SCAN ME



Heißgetränk⁹



Caffè Esse, Bologna

Espresso	€ 3,00
Doppelter Espresso	€ 4,80
Espresso Macchiato	€ 3,10
Café Crème	€ 3,10
Ital. Cappuccino	€ 3,80
Cappuccino	€ 4,10
Café au lait	€ 4,10
Latte Macchiato	€ 4,60
Pott Filterkaffee	€ 3,90
Kännchen Filterkaffee	€ 5,20

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	€ 6,90
geschäumte Milch, Rum, Eierlikör	
Café Crème <i>beschwipst</i>⁹	€ 6,50
<i>Baileys, Rum oder Eierlikör</i> mit Sahne	
Bounty	€ 6,90
Schokolade Copacabana mit Rum	
Irish Coffee⁹	€ 7,50
Café Crème, Irish Whiskey, Zucker, Sahne	
Glühwein	€ 3,90
<i>Mit Schuss</i>	+ € 1,80
Orangen Punsch^{1,2}	€ 7,50
Weisswein, Orangensaft, Amaretto Sirup, Eierlikör, Sahne, Zimt & Zucker	

Heißgetränke



Heiße Schokolade Creation

Heiße Schokolade € 4,90

“Oriado”, Bio & fair gehandelt, 60%

Weißer Schokolade € 4,40

“Ivoire“

Zartbitter- Schokolade € 4,60

“Guanaja“, 70%

Choc Moc₉ € 4,90

Heiße Schokolade mit einem Espresso

Copacabana € 6,10

Schokolade, Cocos, Krokant-Splitter, Sahne

Mon Cheri₄ € 6,10

Schokolade mit 2 cl Kirschlikör₁ und Sahne

After Eight₄ € 6,10

Schokolade mit 2 cl Minzlikör₁ und Sahne

Kaba € 3,90

Schokolade in Kaba-Qualität

Kinderkakao € 2,60

Nicht ganz so heiß in einer Kindertasse serviert

Teesorten

Mariage frères, Paris

Pott Tee (Beutel) € 3,80

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 Métis (Rote Früchte)

Kräutertee

Pfefferminztee *Mentha Piperita*, Lindenblütentee *Tilia
Argentea*, Kamillentee *Camomilla*



Hausgemachter Eistee 0,3 l € 5,50

gebrüht mit Schwarztee „Noël“

Frische Beeren, Zitrusfrüchte und Mango Sirup zum selber
süßen

Softgetränke

Wasser

Taunusquelle

Mineralwasser still / medium 0,25 l € 2,90

Mineralwasser still / medium 0,75 l € 7,00

Fritz

0,2 l 0,33 l

Kola^{1,9} € 2,90 € 4,20

Ohne Zucker^{1,2,9} € 2,90 € 4,20

Orange^{1,3} € 2,90 € 4,20

Zitrone € 2,90 € 4,20

Melone € 4,20

Apfel-kirsch-holunder € 4,20

Bio-rhabarbersaftschorle € 2,90 € 4,20

Bio-apfelsaftschorle € 2,90 € 4,20

Mischmasch kola-orangen-limo € 2,90 € 4,20

Orangina 0,25 l € 3,90

Krombacher Fassbrause 0,33 l

Schwarze Johannisbeere € 3,90

Rhabarber € 3,90

Pinkus Müller 0,33 l

Malz € 4,30

Thomas Henry 0,2 l

Tonic Water^{3,10} € 3,10

Bitter Lemon^{3,10} € 3,10

Ginger Ale¹ € 3,10

- weitere Tonics siehe GIN –

Schweppes 0,2 l

Russian Wild berry € 3,40

Saft Niehoff Vaihinger 0,25 l

Orangensaft / Apfelsaft € 3,00

Bier

Vom Fass

Königs Pilsener

Tulpe 0,3 l	€ 3,60
Tulpe 0,4 l	€ 4,70
Leffe – Blonde	
Pokal 0,25 l	€ 3,90
Benediktiner Hefeweizen	
Weizenglas 0,3 l	€ 3,70
Weizenglas 0,5 l	€ 5,50
Picon Bière Bitter & Königs Pilsener	
Tulpe 0,3l	€ 3,80

Aus der Flasche

Pinkus spezial naturtrüb	
Bio – Münster 0,33 l	€ 4,30
Pinkus Müller Malz -alkoholfrei- Flasche 0,33l	€ 4,30
Königs Pilsener -alkoholfrei- Flasche 0,33 l	€ 3,60
Benediktiner „Helles“ -alkoholfrei- Flasche 0,33 l	€ 3,80
Benediktiner Hefeweizen -alkoholfrei- Flasche 0,5 l	€ 4,90
Paulaner Weißbier Zitrone -alkoholfrei- Flasche 0,5 l	€ 4,90

Digestifs

<u>Bertrand – Obstbrand</u>	4 cl
Alte Pflaume	€ 5,90
Elsässer Kirsche	€ 5,90
Williams Birne	€ 5,90
Himbeere	€ 5,90
Liköre	4 cl
Baileys, Heitmanns Eierlikör, Kirschlikör, Pfirsichlikör, Frangelico Nusslikör	€ 4,20
Amaretto Disaronno, Drambuie	€ 4,50
Grand Marnier	€ 4,90
Kräuterschnaps	4 cl
Jägermeister, Ramazotti	€ 4,90
Klares	4 cl
Linie Aquavit, Korn	€ 3,90
Absolut Vodka	€ 4,40
Rum	4cl
Havana Club 7 Jahre	€ 5,90
Old Pascas	€ 3,20
Whiskey	4cl
Ballantines	€ 4,90
Tullamore Dew	€ 4,90
Ardbeg 10Y	€ 9,50
Cognac	4 cl
Le Roch V.S.O.P	€ 9,50

Gin-Tonic¹⁰

Gin Mare Spanien 4 cl € 10,50
Serviert mit Fever Tree Mediterranean Tonic
Botanicals: Orange / Kardamon

Hendrick's Schottland € 10,50
Serviert mit Fever Tree Indian Tonic Botanicals:
Gurke / Pfefferkörner

Tanqueray England € 9,90
Serviert mit Thomas Henry Tonic
Botanicals: Zitronenscheibe

Wein

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

Aperitifs

Cremant 0,1 l € 5,50
Bouvet Ladoubet Blanc de Blancs

Lila Lillet 0,25 l € 7,90
Lillet Blanc, Veilchen Sirup⁴, Cremant,
Orangenzeste, kandierte Veilchen

Lillet blanc 0,25 l € 7,90
Lillet blanc, Schweppes Wild Berry¹⁰, Cremant

Lillet rosé 0,25 l € 7,90
Lillet rosé, Thomas Henry Tonic¹⁰, Limetten

Aperol Spritz 0,25 l € 7,90
Cremant, Aperol⁴, Mineralwasser

Pimm's N•1 Cup 0,25 l € 7,90
Pimm's N•1¹, ginger Ale, orange, Zitrone, Gurke,
Minze

Kir 0,12 l € 5,10
Weißwein, Cassislikör¹

Campari. Soda / Orange 4 cl € 6,10

Martini bianco 5 cl € 4,50

Ricard 4 cl € 4,50

Aperitifs Alkoholfrei

Sekt alkoholfrei 0,1l € 4,50

Aperol Spritz alkoholfrei 0,25 l € 6,90
Sanbitter., alkoholfreier Sekt, Mineralwasser

Sanbitter. 10 cl € 3,10

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 bereiten all unsere Heißgetränke mit der **Dorfmilch aus Brockhagen** zu. Ebenso verwenden wir deren ausschließlich NaturJoghurt.

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