Vesper Français

Classique

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

€ 19,80

BonGusto

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

€ 22,40

Suppe

Kartoffelsuppe

mit Lauch, Karotte und Kasseler

€ 10,20

Französische Zwiebelsuppe

mit Käse-Croûton

€ 10,20

Soupe de poissons

Französische Fischsuppe mit klassischer Sauce Rouille, Croûtons und geriebenem Käse

€ 16,00

Snack

Croque Monsieur[2,3,4,7,11]

Überbackenes Toast mit Emmentaler, Kochschinken und Blattsalat

€ 14,40

Croque Madame[2,3,4,7,11]

Croque Monsieur mit Spiegelei

€ 16,00

Croque Italien[2,3,4,7,11]

Überbackenes Toast mit Mozzarella, Kochschinken, Tomate, Pesto und Blattsalat

€ 17,10

Perfekt zum Galette!
Cidre
0,2l € 5,90
0,75l € 19,30

Quiche

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

€ 14,70

Tagesgericht

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

Galette

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

Complète

Kochschinken[2,7], Spiegelei & geriebenem Emmentaler

€ 15,00

Pyrenées

Roquefort Sauce, Spinat und Walnüsse

€ 16,30

Artichaude

Angemachte Artischocken, luftgetrockneter Schinken[2,7], Ziegenkäse

€ 18,20

Forestière

Gebratener Speck[2], Zwiebeln, Sahne-Champignons, geriebener Emmentaler

€ 17,80

Nordique

Räucherlachs, Spinat, Zitronenschmand

€ 19,40

Rustique

Kartoffeln, gebratener Speck[2], gratinierter Reblochon

€ 19,40

Sucrée

Hausgemachte Karamell Sauce, Apfelkompott

€ 13,70

Salate

Kleiner grüner Blattsalat
mit französischer Vinaigrette
€ 7,50

Großer grüner Blattsalat
mit französischer Vinaigrette, Körnern und Frühlingszwiebeln
€ 10,80

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!

Donnerstags*: Flammkuchen-und Raclette-Abend - all you can eat € 26,50 p.P*

Perfekt mit einem Glas Wein!

Elsass
Speck2, Zwiebel, Schmand
€ 13,80

Elsass & Käse
Speck2, Zwiebel, Schmand
€ 14,80

Savoie
Ziegenkäse, Rote Bete, Pinienkerne, Schmand
€ 16,00

Burgund
Zwiebelkonfitüre, Champignons, Wildschweinschinken2,3,7,11
€ 17,50

La Pèche
Schmand, Räucherforelle, Birne, Frühlingslauch, Walnüsse
€ 19,00

Roquefort
Schmand, Roquefort, geräucherter Schinken2,7, Traube, Ruccola
€ 19,00

Munster
Schmand, Munster-Käse, Speck, Zwiebel
€ 17,10

Vegetarienne
Schmand, Gemüse, Zwiebeln, Pesto, Kräuter
€13,80

Atlantique
Räucherlachs, Saisonale Gemüse, Pesto, Schmand
€ 18,50

Vegan
Olivenöl, Gemüsevariation, Petersilienöl
€ 13,20

Carprese
Olivenöl, Mozzarella, Tomaten, Basilikum Pesto
€ 16,20

Blaubeere
Vanillecrème, Blaubeeren, Zimt & Zucker
€ 16,30

Apfel – Calvados
Schmand, Apfel, Apfelkompott, Calvados, Zimt-Zucker
€ 16,30

Dulce di Lece
Schmand, Valrhôna Dulce Schokolade, Himbeeren
€ 16,30

Raclette
Jeden Tag verfügbar!

Unser Raclette wird in kleinen Casserolen mit Kartoffel und Raclette Käse serviert in verschiedenen Varianten und deckt den Tisch im Tapas-Stil à la française.

Donnerstags*: Flammkuchen und Raclette Abend - all you can eat € 26,50 p.P*

<u>Raclette aus Rohmilchkäse</u>
<u>Bärlauch</u>

Riviera
Antipasti Gemüse, Roastbeef
€ 6,20

Vegetarisch
Gemüse, Pesto
€ 6,20

Mer et Soleil
Garnele mit honigkonfierten Kirschtomaten
€ 7,20

Du Jardin
Zwiebelmarmelade, Feige, Speck
€ 6,80

Du sous-Bois
Waldpilze, Wildschweinschincken, croûtons
€ 6,80

<u>Raclette aus Rohmilchkäse</u>
<u>nature</u>

Traditionnel
Bayonne Schinken, Cornichon und Perlzwiebel
€ 6,20

La mer
Lachsfilet, Spinat, Schmand, rosa Pfeffer
€ 6,80

Hähnchen Thai Curry
Hähnchen, Ananas, Curry Sauce
€ 7,50

Méditérranée
Eingelegte Birne, Mortadella, Pistazien
€ 6,50

Ostasiatische Brise
Wachtelei, Paprika, Chorizo
€7,50

Tartiflette
Französischer Kartoffelauflauf mit Speck, Zwiebel, Schmand und knusprigem halbem Reblochon Käse inklusive kleinem grünen Blattsalat und Brötchen
€ 22,90

Perfekt mit einem Glas Wein!

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

Käse Abend

€ 29,90 p.P.

ab zwei Personen

Freitags erwartet Sie ab 17.30 Uhr

unsere große Rohmilchkäse-Theke aus der „Fromagerie Tourette“ im Elsass,

Endecken Sie bis zu 30 Käsesorten aus Frankreich und reisen Sie in verschiedenen Regionen auf eine Étagère präsentiert,

mit optional passenden französischen Weinvorschlägen.

RESERVIERUNG ERFORDELIG

(À la carte und Einzelbestellung sind ebenfalls möglich)

PERFEKT FÜR GROSSGRUPPEN, BETRIEBSAUSFLUG ODER TEAMEVENT!

Dessert

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

Fondant au chocolat

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

€ 12,50

PERFEKTE WEIN KOMBINATION!

2023 Banyuls Rimage

0,1l € 6,50

Pitchou

Kugel Eis nach Wahl mit

2 Macarons

€ 6,10

Crêpe Susette Tradition

Vanilleeis, Sahne, Grand Marnier

€ 12,10

PERFEKTE WEIN KOMBINATION!

2020 Côteau du Layon St Lamber Domaine Orgereau, 100% Chenin blanc 0,1l € 6,00

Warme Apfel Streusel Kugel Vanilleis

€ 6,60

PERFEKTE WEIN KOMBINATION!

2002 Rivesaltes, vin doux naturel, Roussillon, Grenache blanc, € 6,50

Dame Blanche

zwei Kugel Vanilleeis, Sahne und warme Schokoladen Sauce von Valrhôna

€ 8,90

Eis-Brioche

Außen knusprig warm, innen kalt

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

Rote Früchte

mit frischen roten Beeren und Vanille Eis

€ 6,50

Karamell

mit Karamellsauce, salzigem Karamell Eis und Karamell Stücken

€ 6,50

PERFEKTE WEIN KOMBINATION!

2002 Rivesaltes, vin doux naturel, Roussillon Grenache blanc,

€ 6,50

„Ein guter Digestif rundet den Abend ab wie ein Kompliment das Gespräch."

Unsere Empfehlungen, Persönlich serviert von unserer charmanten Bedienung.

Kaffee Spezialitäten

Espresso € 3,00

Cappuccino € 4,10

Latte Macchiatto € 4,60

Digestif Auswahl

Bertrand-Obstbrand

4 cl. € 5,90

Mirabelle
Himbeere

Weinkarte

	0,1l	0,2l	0,5l	0,75l
Schaumwein und Champagner				
Crémant de Loire Blanc de Blancs / Bouvet Ladoubet / Loire 100 % Chardonnay - feinperlig, frisch	€ 5,50	€ 10,10	€ 25,20	€ 34,70
2019 Rouanne brut nature / Louis Barruol Vinsobre 50% Grenache, 50% Syrah	€ 6,40	€ 12,40	€ 31,00	€ 41,50
Champagne Pureté Brut Nature 1er Cru- Deg.04.2025 Geoffroy Chardonnay, Meunier, Pinot noir	X	X	€ 84,70	€ 115,00
Weißwein				
2023 Micro-Cosme / Rhône 30% Viognier, 70% Sauvignon	€ 4,00	€ 7,90	€ 19,20	€ 25,00
2022 Le Paradou **Bio** / Ch.Pesquié 100 % Vermentino	€ 3,80	€ 7,50	€ 18,20	€ 23,50
2022 Domaine Ostertag **Bio** / Pinot „les jardins“ / Elsass Pinot blanc, Pinot Gris, Pinot auxerrois	€ 5,70	€ 11,30	€ 27,20	€ 38,00
Roséwein				
2022 Les pieds dans le sable / Domaine de la pointe / Sud Ouest Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon	€ 4,70	€ 9,30	€ 22,20	€ 31,00
Rotwein				
2023 Micro-Cosme / Rhône Grenache / Pinot noir	€ 4,00	€ 7,90	€ 19,20	€ 25,00
2023 Le Paradou **Bio**/ Famille Chaudière / IGP Mediterrannée 100% Grenache	€ 5,00	€ 9,90	€ 24,20	€ 33,80
Dessert und Süßwein				
2020 Côteau du Layon St Lamber **Bio** Domaine Orgereau 100% Chenin blanc	€ 6,00	X	X	€ 43,00
2002 Rivesaltes, vin doux naturel, Roussillon Grenache blanc,	€ 6,50	X	X	€ 55,00
2023 Banyuls Rimage	€ 6,50	X	X	€ 55,00

Hauswein -weiß- aus Baden Württemberg

0,1l € 3,50 / 0,2l € 6,90 / 0,5l € 17,00