

## PETIT DÉJEUNER

*Für den perfekten Start in den Tag*

—

*dienstags bis samstags von 09:30 h bis 11:30 h*

### PETIT

Croissant, Konfitüre, Butter

5,50

### MARIE

Variation von Schnitt- und Weichkäse vom Wochenmarkt mit Baguette von der Bäckerei Krimphove, Crossaint und Konfitüre

13,90

### FRANÇOISE

Internationale Schinken- und Salamispezialitäten vom Wochenmarkt und der Feinkostfleischerei Hidding mit Baguette von der Bäckerei Krimphove, Croissant und Konfitüre

14,90

### JEAN

Variation von Schnitt- und Weichkäse vom Wochenmarkt, Schinken- und Salamispezialitäten von der Feinkostfleischerei Hidding , Brötchen und Baguette von der Bäckerei Krimphove, Crossaint und Konfitüre

24,90

### NIÇOISE

Hausgebeizter Lachs aus Norwegen, Sahnemeerrettich und süßer Senf, Butter, Konfitüre, Gurkensalat, Französisches Baguette von der Bäckerei Krimphove und Crossaint

17,90

## PETIT DÉJEUNER

### EIERSPEZIALITÄTEN

aus Eiern vom Geflügelhof Beitelhoff

Zwei Spiegeleier

4,50

Rührei (3 Eier)

5,00

+ Bacon 3,90

Omelett mit Schalotten, Kräutern, Paprika und Tomaten

7,50

Omelett mit Käse, Pilzen, Schinken und Tomaten

8,90

### VITAMINE

Frisch gepresster Orangensaft (0,2 l)

4,90

Obstsalat

5,50

Sollten Sie eine Übersicht über die Allergenkennzeichnung wünschen,  
sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an.

## NOS PLATS

*Genießen Sie unsere warme Küche – dienstags bis samstags von 12:00 h bis  
15:00 h*

BITTE BEACHTEN SIE AUCH UNSERE WECHSELNDEN  
TAGESEMPFEHLUNGEN!

## NOS ENTREES

Kürbiscremesuppe mit Korianderpesto, karamellisierten  
Kürbiskernen und Purple Curry  
11,50

Crostini mit Baguette von der Bäckerei Krimphove, gebratenen Pilzen,  
Maronen, Gruyère und Cranberries  
12,50

Unser Team freut sich über eine Google-Bewertung! Als  
Dankeschön gibt es beim Vorzeigen der Bewertung einen  
kostenlosen Espresso!



## LES PLATS

Winterliche Blattsalate mit Feldsalat und Radiccio,  
Birnen vinaigrette und -spalten, Gorgonzola, altem Balsamico  
und karamellisierten Walnüssen  
16,90

„Trüffelries“ – French Fries von der Münsterländer Knolle mit  
Trüffelmayonnaise, Parmesan, Schnittlauch und Herbsttrüffel  
14,50

„Trüffelries“ – als Beilage  
7,90

Flammkuchen mit bunten Rüben, Ziegenkäse, Petersilie,  
Feige und Cassisreduktion  
16,90

Geröstetes Brioche von der Konditorei Issel mit rosa gebratenem Roastbeef,  
Romanasalat, hausgemachter Remouladensauce und Gewürzgurke  
16,90  
Auf Wunsch mit Spiegelei +1,90

Burger „Monsieur P“  
Mit 180g Beef Patty aus deutscher Freilandhaltung (täglich frisch gewolft),  
hausgemachter Burgersauce, eingelegter Gurke, Tomate, Lollo Bionda,  
Brioche-Bun von der Konditorei Issel und Cheddar vom Wochenmarkt  
16,00

Acquerello-Risotto mit Blumenkohl, Pecorino, Basilikum und Frisée  
18,90