

LE PETIT DÉJEUNER

Für den perfekten Start in den Tag –
dienstags bis samstags von 09:30 h bis 11:30 h.

PETIT DÉJEUNER

PETIT DÉJEUNER

Croissant, Konfitüre, Butter

€ 4,50

MARIE - neu

Croissant, Baguette, Butter, Konfitüre
Schnitt- und Weichkäse

€ 11,90

FRANÇOISE - neu

Croissant, Baguette, Butter, Konfitüre
Back- und Knochenschinken

€ 12,90

JEAN - neu

Croissant, Brot-/Brötchenauswahl, Butter,
Konfitüre, Schnitt- und Weichkäse, Back-
und Knochenschinken, Obstsalat, dazu
ein Glas Sekt oder frischgepresster O-Saft

€ 24,90

HELENE - vegan

Baguette, Margarine, Konfitüre,
Grillgemüse, Gemüsecrème, Oliven,
Obstsalat

€ 12,90

AU CHOIX

EIERSPEZIALITÄTEN

Zwei Spiegeleier

€ 4,00

Rührei natur (3 Eier)

€ 4,50

Omelett natur (3 Eier)

€ 4,50

- mit Schnittlauch / Petersilie

+ € 0,50

- mit Schalotten

+ € 0,50

- mit Käse,

+ € 1,50

- mit Backschinken

+ € 1,50

- mit Tomaten

+ € 0,80

- mit Pilzen

+ € 0,80

- mit Bacon

+ € 1,80

EIERSPEZIALITÄTEN

EGGS BENEDICT 481

mit geröstetem Maro481 von der Bäckerei

Krimphove, Rahmspinat, pochierte Eier vom
Geflügelhof Beitelhoff, Sauce Hollandaise und
Gartenkresse

€ 9,50

EGGS BENEDICT klassisch

mit geröstetem Graubrot, Backschinken,
pochierten Eiern vom Geflügelhof Beitelhoff,
Sauce Hollandaise und Gartenkresse

€ 10,90

VITAMINE

Frisch gepresster Orangensaft (0,2 l)

€ 4,90

Obstsalat

€ 4,90

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

BON APPETIT

LE MENU

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

NOS ENTRÉES

Kürbissuppe mit Purplecurry und
Korianderpesto

€ 8,50

Rindertartar mit gebeiztem Eigelb,
Wildkräutern und Graubrot

€ 12,50

NOS SALADES

Gemischte Blattsalate mit Granatapfel-
vinaigrette und -Kernen, Salzlakenkäse
und karamellisierten Sonnenblumenkernen
– petite –

€ 10,50

Gemischte Blattsalate mit Granatapfel-
vinaigrette und -Kernen Salzlakenkäse und
karamellisierten Sonnenblumenkernen –
grande –

€ 16,00

NOS PLATS

Bratwurst „Toulouser Art“ von der
Feinkostfleischerei Hidding mit Dijon Senf,
Schmelzzwiebeln und Kartoffelstampf

€ 14,00

Geröstetes Landbrot von der Bäckerei
Krimphove mit rosa Roastbeefscheiben,
Romanasalat, Dijon-Senfcreme und
Gurkenrelish

€ 16,00

Flammkuchen mit Feigen, Ziegenkäse,
Roquefort und Walnüssen

€ 12,50

Unsere besondere Empfehlung:
Fregola Sarda (Sardinische Pastasorte) mit
Pfifferlingen, Käseschaum, Haselnüssen
und Trüffel

€ 16,00

Flammkuchen mit Rote Beete, Feta,
Rosmarin und Feldsalat

€12,50

NOS DESSERTS

Tonkabohnen-Crème Brûlée mit
marinierten Beeren

€ 7,90

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

BON APPETIT

21.09.2023

CAFÉ ET GÂTEAU

BOISSONS CHAUDES

KAFFEE

| | |
|--------------------------------|--------|
| Tasse Kaffee | € 3,30 |
| Kännchen Kaffee | € 5,90 |
| Tasse Kaffee entkoffeiniert | € 3,30 |
| Kännchen Kaffee entkoffeiniert | € 5,90 |
| Cappuccino | € 3,60 |
| Latte Macchiato | € 3,90 |
| Café au lait | € 4,20 |
| Espresso | € 2,60 |
| Espresso double | € 4,30 |

SCHOKOLADE / MILCH

| | |
|---------------------------|--------|
| Chocolade Lindt | € 3,90 |
| Chocolade Lindt mit Sahne | € 4,10 |

| | |
|--------------------|--------|
| SchocMoc | € 3,90 |
| SchocMoc mit Sahne | € 4,10 |

| | |
|------------|--------|
| Glas Milch | € 1,80 |
|------------|--------|

FRENCH PRESS

| | | |
|---|----------|--------|
| French Press Äthiopien | Kännchen | € 5,90 |
| <small>Sortenreiner Ursprungskaffee aus der Region Yirgacheffe. Höchst aromatisch, mit ursprünglichem Mokkaflavour, erinnert an den Duft von Kräutern</small> | | |
| French Press Kenia | Kännchen | € 5,90 |
| <small>Sortenreiner Ursprungskaffee vom Mount Kenya, den die Ureinwohner seit jeher als Sitz Gottes verehren. Hocharomatisch und würzig, mit einem Hauch Schwarze Johannisbeere</small> | | |

TEE

| | |
|--------------------|--------|
| Frischer Ingwertee | € 3,50 |
| Heiße Zitrone | € 3,50 |

Bitte fragen Sie nach unserer separaten Tee-Karte

Wir servieren Tee aus dem Hause Ronnefeldt

GÂTEAU

Unser täglich wechselndes Angebot von der Konditorei-Café Issel

TORTEN

| | |
|----------------------------------|--------|
| Schokoladen-Trüffel | € 4,90 |
| Espresso-Trüffel | € 4,90 |
| Beeren-Mascarpone | € 4,90 |
| Himbeer-Joghurt-Schokolade | € 4,90 |
| Erdnuss-Trüffel | € 4,90 |
| Cassis-Sauerrahm | € 4,90 |
| Rhabarber-Kefir-Erdbeer | € 4,90 |
| Ziegenfrischkäse-Rosmarinkrokant | € 4,90 |
| Käsekuchen | € 4,90 |

TARTES

| | |
|---------------------|--------|
| Apfelmandel-Tarte | € 4,90 |
| Zitronen-Tarte | € 4,90 |
| Rhabarber-Tarte | € 4,90 |
| Beeren-Cheesecake | € 4,90 |
| Zitrus-Butter-Tarte | € 4,90 |
| Mohntarte | € 4,90 |
| Aprikosen-Tarte | € 4,90 |
| Feigen-Nuss-Tarte | € 4,90 |
| Portion Sahne | € 0,80 |

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

BON APPETIT