

FRÜHSTÜCK - VOM MORGEN BIS ZUM ABEND

WIR BACKEN UNSERE ORIGINAL FRANZÖSISCHEN BROTSORTEN TÄGLICH FRISCH

1	BEAUJOLAIS	LANDSCHAFT IM SÜDEN BURGUNDS	
		FRANZÖSISCHER KUHMITLCHKÄSE, FRANZÖSISCHE SALAMI (1,3), KOCHSCHINKEN, BUTTER, 1 GEKOCHTES EI, BROTKORB	7,95
2	BORDEAUX	LANDSCHAFT IM SÜDWESTEN FRANKREICHS	
		3 SORTEN PARISER CONFITURE, 2 RICCIARELLI, BUTTER, 1 FRANZÖSISCHES BUTTER-CROISSANT, BROTKORB	7,95
3	LOIRE	LÄNGSTER UND MALERISCHSTER FLUSS FRANKREICHS	
		ENTEN-PASTETE (1,3), 1 GEKOCHTES EI, BUTTER, KOCHSCHINKEN, FRANZÖSISCHER KUHMITLCHKÄSE, 1 SORTE PARISER CONFITURE, 1 FRANZÖSISCHES BUTTER-CROISSANT, BROTKORB	11,00
4	GASCOGNE	D'ARTAGNAN'S HEIMAT	
		CAFÉ AU LAIT IM BOL, 1 BUTTER-CROISSANT, 1 SORTE PARISER CONFITURE, 2 TÄFELCHEN SCHOKOLADE	5,50
5	MIDI	DAS „MITTÄGLICHE“ FRANKREICH	
		SCHALE NATURJOGHURT MIT FRISCHEN FRÜCHTEN DER SAISON, HONIG UND MANDELN	6.10
		1 FRANZÖSISCHES BUTTER-CROISSANT	1,40
		FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT 0,2 L	3,90
6	PETIT BAISER	KLEINER KUSS	
		SCHALE OBSTSALAT NACH ANGEBOT MIT HONIG UND MANDELN, 1 FRANZÖSISCHES BUTTER-CROISSANT	6,90
7	SANTÉ	DAMIT SIE GESUND BLEIBEN	
		SCHALE MÜSLI NACH ANGEBOT, NATURJOGHURT ODER MILCH	6,00
		1 GLAS 0,2 L BIO-ORANGENSAFT	2,20
		1 GLAS 0,2 L FRISCH GEPRESSTEM ORANGENSAFT	3,90
8	DOUBLE	ALLES DOPPELT	
		2 SORTEN FRANZ. KUHMITLCHKÄSE, 2 SORTEN FRANZ. SALAMI(1,3), 2 FRÜHSTÜCKSEIER, 2 SORTEN PARISER CONFITURE, 2 BUTTER- CROISSANT, 2 STÜCK BAGUETTE, BUTTER UND HONIG	14,90
9	ELSASS	REGION MIT DER HAUPTSTADT STRASSBOURG ...	
		ORIGINAL STRASSBOURGER GÄNSELEBER(1,3, OHNE TRÜFFEL), BUTTER, KOCHSCHINKEN, FRANZ. KUHMITLCHKÄSE, FRANZ. SALAMI(1,3), 1 BUTTER-CROISSANT, BROTKORB	19,00

DIE VON UNS VERWENDETEN PRODUKTE SIND NAHEZU AUSSCHLIESSLICH
FEINKOSTPRODUKTE, DIE IN FRANKREICH IN BÄUERLICHEN UND ANDEREN
KLEINEREN UNTERNEHMEN HERGESTELLT WERDEN

ERGÄNZEN SIE ...

FRÜHSTÜCKSEI	GEKOCHT	0,90
PARISER CONFITURE	NÄPFCHEN	0,70
HONIG	NÄPFCHEN	0,70
BUTTER	NÄPFCHEN	0,60
KRÄUTER ODER KNOBLAUCH- BUTTER	NÄPFCHEN	0,70
BROTKORB	KLEIN	2,20
	GROSS	3,30
OLIVEN, BROT	SCHALE MIT 50 G	3,20
	SCHALE MIT 100 G	5,20
OLIVENÖL	KLEINE SCHALE, BAGUETTE	3,70
THUNFISCH	80 G, BAGUETTE	8,00
	160 G, BAGUETTE	13,00
SALAMIPRALINEN	60 G IM KÖRBCHEN, BAGUETTE	7,00
CROQUETS	GEBACKENE BAGUETTE- SCHEIBEN. WÜRZIG ODER SÜSS	
	SCHALE	3,60
ENTENPASTETE	DOSE MIT 65 G	5,50
GÄNSELEBER	GLAS MIT 40 G	11,00
CHUTNEY	SCHALE	4,00
KÄSE	KUHMILCH 50 G	3,00
	ZIEGENMILCH 50 G	4,00
	SCHAFSMILCH 50 G	4,00
KOCHSCHINKEN	50 G	2,50
BAGUETTESALAMI	50 G	2,50

BAGUETTERIE

WIR VERWENDEN AUSSCHLIESSLICH BESTE ORIGINAL FRANZÖSISCHE
KÄSE AUS BÄUERLICHER HERSTELLUNG

	GROSS	KLEIN
MOZZARELLA-BAGUETTE BUTTER, TOMATE, PESTO, BASILIKUM	3,90	3,10
KÄSE-BAGUETTE BUTTER, SALATBLATT, TOMATE, PESTO MIT KUHMILCHKÄSE	4,20	3,40
MIT SCHAFS- ODER ZIEGENMILCHKÄSE	5,20	4,40
KÄSE-SALAMI-BAGUETTE BUTTER, SALATBLATT, TOMATE, PESTO MIT KUHMILCHKÄSE	4,90	4,10
MIT SCHAFS- ODER ZIEGENMILCHKÄSE	5,90	5,10
KÄSE-KOCHSCHINKEN-BAGUETTE BUTTER, SALATBLATT, TOMATE, PESTO MIT KUHMILCHKÄSE	4,90	4,10
MIT SCHAFS- ODER ZIEGENMILCHKÄSE	5,90	5,10
SALAMI-BAGUETTE BUTTER, TOMATE, PESTO	3,50	3,00
KOCHSCHINKEN-BAGUETTE BUTTER, TOMATE, PESTO	3,60	3,10
BAGUETTE MIT ENTENPASTETE (1,3) BUTTER, TOMATE	7,80	7,30
THUNFISCH-BAGUETTE BUTTER, TOMATE, PESTO NUR THUNFISCH	7,50	7,00
THUNFISCH UND MOZZARELLA	8,50	8,00
CANAPÉES BUTTER, SALAT, TOMATE UND SALAMI ODER KOCHSCHINKEN	ST. 1,50	
KUHMILCHKÄSE	ST. 1,50	
SCHAFS- ODER ZIEGENMILCHKÄSESTÜCK	ST. 2,20	
TELLER MIT FÜNF STÜCK IHRER WAHL	9,00	

UNSERE ORIGINAL FRANZÖSISCHEN BROTSORTEN BACKEN WIR
TÄGLICH MEHRMALS FRISCH

KÄSE UND SALAMI

WIR VERWENDEN AUSSCHLIESSLICH BESTE ORIGINAL FRANZÖSISCHE
KÄSE AUS BÄUERLICHER HERSTELLUNG

KLEINE KÄSEPROBE

1 SORTE FRANZÖSISCHER KÄSE, BROTKORB	
KUHMILCHKÄSE	4,20
SCHAFS- ODER ZIEGENMILCHKÄSE	5,20

KLEINER KÄSETELLER

3 SORTEN FRANZÖSISCHER KÄSE, BROTKORB	
KUHMILCHKÄSE	7,00
KUH-, SCHAFS- UND ZIEGENMILCHKÄSE	8,50

GROSSER KÄSETELLER

6 SORTEN FRANZÖSISCHER KÄSE, BROTKORB	
KUHMILCHKÄSE	13,00
KUH-, SCHAFS- UND ZIEGENMILCHKÄSE	16,00

KÄSE-SALAMI-PLATTE

4 SORTEN FRANZÖSISCHER KÄSE	
2 SORTEN FRANZÖSISCHE SALAMI ^(1,3) BROTKORB	
KUHMILCHKÄSE	13,00
KUH-, SCHAFS- UND ZIEGENMILCHKÄSE	16,00

SALAMI-COCKTAIL

3 SORTEN ORIGINAL FRANZÖSISCHE SALAMI ^(1,3)	
NACH ANGEBOT, OLIVEN, BROTKORB	11,00

MOZZARELLA-TELLER

MIT TOMATE, BASILIKUM UND FEINSTEM	
OLIVENÖL, BROTKORB	7,50

LACHS-ZIEGENKÄSE APÉRITIF

LACHS-ZIEGENKÄSE-CREME	
OLIVEN, BAGUETTE	6,50
ZUM APÉRITIF EMPFEHLEN WIR UNSEREN	
TROCKENEN WEISSWEIN GRENACHE	
GLAS 0,2 L	4,20

UNSERE ORIGINAL FRANZÖSISCHEN BROTSORTEN BACKEN WIR
TÄGLICH MEHRMALS FRISCH

BAGUETTES AUS DEM BACKOFEN

WIR VERWENDEN AUSSCHLIESSLICH BESTE ORIGINAL FRANZÖSISCHE
KÄSE AUS BÄUERLICHER HERSTELLUNG

	GROSS	KLEIN
KNUSPRIGES BAGUETTE MIT KRÄUTER- ODER KNOBLAUCHBUTTER	3,00	2,50
KÄSE-BAGUETTE ÜBERBACKEN MIT KOCHSCHINKEN ODER BAGUETTESALAMI UND UNSEREM KUHROHMILCHKÄSE COMTÉ VIEUX	6,50	5,75
MOZZARELLA-BAGUETTE ÜBERBACKEN MIT TOMATE, BASILIKUM UND EINER SCHALE OLIVEN	7,50	6,75
THUNFISCH-BAGUETTE ÜBERBACKEN EINE DELIKATESSE MIT MOZZARELLA UND 80G FEINSTEM YELLOWFIN-THUNFISCH	9,50	8,75
MIT MOZZARELLA UND 160G FEINSTEM YELLOWFIN-TUNFISCH	13,50	12,75

10 CAPRICE DE BRIE WARME CANAPÉES MIT BRIE DE MEAUX, HONIG UND NÜSSEN. TELLER MIT DREI STÜCK	6,50
---	------

UNSERE ORIGINAL FRANZÖSISCHEN BROTSORTEN BACKEN WIR
TÄGLICH MEHRMALS FRISCH

WARMES AUS DEM BACKOFEN

11	QUICHE VERSCHIEDENE SORTEN - NACH ANGEBOT LORRAINE, DREI KÄSE JE 200G	9,50
12	BLÄTTERTEIG-CARRÉ VERSCHIEDENE SORTEN - NACH ANGEBOT KÄSE-ZWIEBEL, KÄSE-SCHINKEN, BROKKOLI 2 CARRÉ JE 110G, MIT OLIVENSCHÄLCHEN	9,50
13	TOURBILLON VERSCHIEDENE SORTEN STRUDEL SPINAT-RICOTTA, FLAMMKUCHEN, 120G ZWEI STÜCK, MIT OLIVENSCHÄLCHEN	9,50
14	ZWIEBELKUCHEN STÜCK	4,60
15	ELSÄSSER FLAMMKUCHEN MIT KLEINER SCHALE OLIVEN	8,60
16	FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE MIT CROÛTONS	4,80
	MIT COMTÉ VIEUX ÜBERBACKEN UND CROÛTONS	6,20
17	SECHS WEINBERGSCHNECKEN IN KRÄUTERBUTTER NACH BURGUNDER ART MIT FRISCH GEBACKENEM BAGUETTE UND 1 FLASCHE GOSSET EXCELLENCE CHAMPAGNER 0,2 L	7,95 19,50
18	FROMI CHAUD - FRANZÖSISCHER OFENKÄSE GEBACKENER WEICHKÄSE AUS KUHROHMILCH MIT GEWASCHENER RINDE. KRÄFTIGER GESCHMACK	9,50

FRISCHE SALATE

**ZU UNSEREN SALATEN REICHEN WIR TÄGLICH FRISCH GEBACKENE
FRANZÖSISCHE BAGUETTESORTEN**

SALATTELLER MIT ERLESENEM, FEINEN THUNFISCH	
KLEINER BROTKORB	
80G THUNFISCH	13,50
160G THUNFISCH	17,50
SALATTELLER MIT FRANZÖSISCHEM KUHMILCHKÄSE	
KLEINER BROTKORB	9,00
SALATTELLER MIT FRANZÖSISCHEM SCHAFS- ODER ZIEGENMILCHKÄSE	
KLEINER BROTKORB	12,50
SALAT-BOL	
KLEINER BROTKORB	5,00

**GERN KÖNNEN SIE ZU IHREM SALAT EINE ZUSÄTZLICHE PORTION OLIVEN
ODER KÄSE BESTELLEN**

OLIVEN GRÜN - SCHWARZ - GEMISCHT	3,20
KUHMILCHKÄSE	3,00
SCHAFS- ODER ZIEGENMILCHKÄSE	4,00

**BESTELLEN SIE IHREN SALAT MIT UNSERER HAUSGEMACHTEN
KRÄUTER-VINAIGRETTE ODER OLIVENÖL UND BALSAMICO**

Delikatessen

THUNFISCHTELLER

IN FEINSTEM APROMONTE - OLIVENÖL GEREIFTER THUNFISCH,
MOZZARELLA, BAGUETTE

80 G	13,50
160 G	16,50

IM JAHRE 1913 GRÜNDETE DER GROSSVATER DES HEUTIGEN INHABERS GIANCINTO CALLIPO DAS UNTERNEHMEN **TONNO CALLIPO** IN PIZZO, EINER KLEINSTADT IN KALABRIEN, GELEGEN AM HERZEN DES GOLFES VON S'EUFEVIA. SEITDEM WIRD HIER MITTELMEERTHUNFISCH, GEANGELT NACH DEN REGELN DES ARTENSCHUTZES, ZU FEINEN DELIKATESSEN VERARBEITET. DAS FLEISCH DES THUNFISCHES WIRD IN GESALZENEM WASSER GEKOCHT UND JE NACH PRODUKTART WEITER VERARBEITET. NUN REIFEN DIE FERTIGEN SPEZIALITÄTEN, EINGELEGT IN BESTEM APROMONTE-OLIVENÖL ODER SALZLAKE IN VIELEN MONATEN LANGSAM ZU DELIKATESSEN HERAN UND GELANGEN ERST JETZT IN DAS ANGEBOT DES SPEZIALITÄTEN-HÄNDLERS.

LACHS-ZIEGENKÄSE APÉRITIF

LACHS-ZIEGENKÄSE-CREME OLIVEN, BAGUETTE	6,50
ZU DIESEM APÉRITIF EMPFEHLEN WIR UNSEREN TROCKENEN WEISSWEIN GRENACHE GLAS 0,2 L	4,20

HEISSE GETRÄNKE

CAFÉ AUCH OHNE COFFEIN UND AUSSER HAUS

ESPRESSO		1,75
DOPPELTER ESPRESSO		2,50
ESPRESSO MACCHIATO		2,05
DOPPELTER ESPRESSO MACCHIATO		2,80
CAPPUCCINO		2,10
CAFÉ TASSE		1,95
CAFÉ BOL		3,40
CAFÉ AU LAIT IM BOL		3,20
LATTE MACCHIATO	0,2 L	2,70
LATTE MACCHIATO GROSS	0,4 L	4,20
TEE NACH ANGEBOT	TASSE	2,00
	BOL	3,00
HEISSE ZITRONE		2,00
PORTION HONIG		0,50
HEISSER APFELSAFT	DIREKTSAFT NATURTRÜB	
PUR	0,2 L	2,50
MIT ZIMT	0,2 L	2,60
MIT HONIG	0,2 L	3,00
MIT 1 CL COINTREAU	0,2 L	4,10
MIT SCHLAGSAHNE	0,2 L	2,80
HEISSE APFELMILCH „POMME AU LAIT“	0,2 L	2,90

GLÜHWEIN AUS DER RHÖN

UNSER GLÜHWEIN BESTEHT AUSSCHLIESSLICH AUS BIO-ROTWEIN. DER ALKOHOLGEHALT LIEGT JE NACH JAHRGANG BEI CA. 10 %. ER IST GESÜSST UND VERFEINERT MIT BIO-FRUCHTSÄFTEN.

GLÜHWEIN IM BECHER	0,2 L	3,10
FLASCHE AUSSER HAUS	1,0 L	5,10
FLASCHENPFAND		0,20
FEUERZANGENBOWLE		
BECHER MIT GLÜHWEIN	0,2 L	5,90
BECHER MIT MERLOT LES JAMELLES	0,2 L	5,90

CELAYA

CELAYA STEHT ALS NAME FÜR GRAND-CRU-SCHOKOLADEN DER SCHOKOLATERIE VALRHONA IN FRANKREICH. BEI VALRHONA WERDEN NUR DIE WELTWEIT DREI BESTEN KAKAOSORTEN - CRIOLLO, FORASTERO UND TRINITARIO - EINGESETZT, FÜR DEREN VERWENDUNG ALLEIN BESTE QUALITÄT UND AUSDRUCKSVOLLSTER GESCHMACK DIE ENTSCHIEDENDE ROLLE SPIELEN.

	TASSE	BOL
CELAYA PUR	2,80	4,30
CELAYA KINDERSCHOKOLADE	2,50	4,00
CELAYA EDELBITTER	3,40	4,90
CELAYA CAPPUCCINO	3,95	5,45
CELAYA CHILI	3,00	4,50
CELAYA MIT COINTREAU	4,90	6,40
CELAYA MIT COGNAC	4,90	6,40
PORTION SCHLAGSAHNE		0,30
CELAYA IM TETRAPACK FÜR ZU HAUSE	1,0 L	9,80

CAFÉ - GEBÄCK

NACH ANGEBOT

PECANTASCHE	1,70
APFELTASCHE	1,70
ROSINENSCHNECKE	1,80
ZIMTSCHNECKE	1,80
PAIN AU CHOCOLAT (SCHOKOBRÖTCHEN)	1,50
BUTTERCROISSANT	1,40
CROISSANT MIT LÜBECKER MARZIPAN	1,80
CROISSANT MIT VANILLECREME	1,90
BRIOCHE MIT HIMBEERFÜLLUNG	2,50
TARTELETTES MIT FRÜCHTEN	2,60
LÜTTICHER BUTTERWAFFEL	2,50
CHOCOLAT FONDANT MIT FLÜSSIGEM SCHOKOLADENKERN	3,50
QUARCKTASCHE	1,70
PORTION SCHLAGSAHNE	0,30

CAFÉ - GEDECK

LYON	1 TASSE CAPPUCCINO ODER CAFÉ, 1 WARME PECAN- ODER APFELTASCHE MIT SCHLAGSAHNE UND 1 KUGEL VANILLEEIS	4,50
AVIGNON	1 TASSE CAPPUCCINO ODER CAFÉ, 1 WARME LÜTTICHER BUTTERWAFFEL MIT SCHLAGSAHNE UND 1 KUGEL VANILLEEIS	5,00
CALAIS	1 TASSE CAPPUCCINO ODER CAFÉ, 1 WARME LÜTTICHER BUTTERWAFFEL MIT SCHLAGSAHNE UND APFELMUS	5,00

EISGETRÄNKE

EIS-ESPRESSO MIT SCHLAGSAHNE DOPPELTER ESPRESSO UND 1 KUGEL VANILLEEIS (2)	0,1 L	3,65
EIS-CAFÉ MIT SCHLAGSAHNE 1 KUGEL VANILLEEIS (2)	0,2 L	3,65
2 KUGELN VANILLEEIS (2)	0,4 L	5,70
EIS-SCHOKOLADE MIT SCHLAGSAHNE VALRHONA-TRINKSCHOKOLADE UND 1 KUGEL VANILLEEIS (2)	0,2 L	3,65
2 KUGELN VANILLEEIS (2)	0,4 L	5,70
EIS-LATTE MACCHIATO LATTE MACCHIATO UND 1 KUGEL LATTE - MACCHIATOEIS (2)	0,2 L	3,65
2 KUGELN LATTE - ACCHIATOEIS (2)	0,4 L	5,70
EIS-ORANGE MIT SCHLAGSAHNE BIO-ORANGENSAFT UND 1 KUGEL VANILLEEIS (2)	0,2 L	3,65
2 KUGELN VANILLEEIS (2)	0,4 L	5,70
EIS-PROSECCO 1 KUGEL MANDARINENEIS(2), PROSECCO	0,1 L	5,10

EISBECHER

CAFÉ MÉDOC 3 KUGELN EIS (2) IHRER WAHL, SCHLAGSAHNE		3,20
COINTREAU 3 KUGELN EIS (2) IHRER WAHL, 1 CL COINTREAU SCHLAGSAHNE		5,55
KINDER 2 KUGELN EIS (2) EURER WAHL UND NATÜRLICH SMARTIES DAZU		2,00
JEDE WEITERE EISKUGEL		0,90
EIS AUSSER HAUS	JE KUGEL	0,75
PORTION SCHLAGSAHNE		0,30
PORTION FRÜCHTE DER SAISON		1,00

ACHTEN SIE BITTE AUF DIE KENNZEICHNUNG DER LEBENSMITTEL-ZUSATZSTOFFE AM ENDE DIESER KARTE UND IM AUSHANG

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

NATUR-APFELDIREKTSAFT NATURTRÜB	0,2 L	2,20
	0,4 L	3,90
APFELSCHORLE	0,2 L	1,70
	0,4 L	2,75
BIO-ORANGENSAFT	0,2 L	2,20
	0,4 L	3,90
	1,0 L	8,50
ORANGENSAFT FRISCH GEPRESST	0,2 L	3,80
	0,4 L	6,50
MILCH KALT ODER HEISS	0,2 L	1,60
	0,4 L	2,65
PORTION HONIG		0,50

ORIGINAL FRANZÖSISCHE LIMONADEN UND MINERALWASSER

AUCH AUSSER HAUS - PREISE AM TRESEN

ORANGINA IN DER FLASCHE	0,25 L	2,55
CORSICA COLA (16, 2, 14) IN DER FLASCHE	0,25 L	2,60
BELLA LULA		
CITRONADE MIT EINEM HAUCH MINZE	0,25 L	3,10
LA MORTUACIENNE (17)		
CITRON, MANDARINE, GRANATAPFEL	0,33 L	2,95
PAMPELMOUSSE	1,0 L	7,95
MINERALWASSER		
	0,2 L	2,20
PERRIER MIT KOHLENSÄURE	0,25 L	2,50
UND	0,5 L	3,90
WATTWILLER OHNE KOHLENSÄURE	0,75 L	4,90
	1,0 L	5,90

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

CHAMPAGNER

GOSSET EXCELLENCE	FLASCHE	0,20 L	12,50
	FLASCHE	0,75 L	36,50
GOSSET GRAND RESERVE	FLASCHE	0,75 L	47,50

SEKT

DE PERRIERE BLANC DE BLANC	FLASCHE	0,20 L	7,50
	FLASCHE	0,75 L	19,50

PROSECCO

VINO FRIZZANTE COLLI NOBILI	GLAS	0,10 L	3,90
	FLASCHE	0,75 L	19,50

WEITERE SORTEN NACH ANGEBOT

LIKÖRE - APERETIFS - BRÄNDE - COCKTAILS

COINTREAU	2,0 CL		2,70
	4,0 CL		4,65

CASSIS	2,0 CL		2,65
	4,0 CL		4,40
2,0 CL CASSIS & WEISSWEIN	0,20 L		6,00

PASTIS DE MARSEILLE			
4,0 CL MIT KARAFFE STILLEM WASSER	0,25 L		4,20

ABSINTH / VERSINTH NACH ANGEBOT			
4,0 CL MIT KARAFFE STILLEM WASSER	0,25 L		4,10
4,0 CL MIT CORSICA COLA	0,20 L		5,60
4,0 CL MIT SEKT, FLASCHE 0,2 L			11,70
4,0 CL MIT CHAMPAGNER, FLASCHE 0,2 L			16,00

NOILLY PRAT			
MIT ORANGENSAFT	0,1 L		3,20
MIT PERRIER WASSER	0,1 L		3,00

PERNOD			
2,0 CL MIT KARAFFE STILLEM WASSER	0,25 L		3,10
4,0 CL MIT KARAFFE STILLEM WASSER	0,25 L		4,10
4,0 CL MIT CORSICA COLA	0,25 L		5,60
4,0 CL MIT ORANGENSAFT	0,20 L		6,10

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

CIDRE	BECHER	0,15 L	2,70
	KRUG	0,30 L	3,85
	CIDRE - DRINK	0,20 L	3,60
	CIDRE AUSSER HAUS FLASCHE	0,75 L	4,00
COGNAC	NACH ANGEBOT	2,0 CL	3,20
		4,0 CL	5,30
TRESTER	DESTILLERIE MABILLON	2,0 CL	3,30
		4,0 CL	4,90
CALVADOS	CHÂTEAU DU BREUIL	2,0 CL	3,50
		4,0 CL	5,60
WHISKY	NACH ANGEBOT	2,0 CL	3,50
		4,0 CL	5,80
COCKTAIL	KIR BRETON CASSIS, CIDRE	0,20 L	4,20
	COCKTAIL AU CALVADOS CALVADOS, PROSECCO, APFELSAFT NATURTRÜB	0,20 L	4,20

VINS DE CARAFE - OFFENE WEINE

VINS DE CARAFE, WIR KENNEN SIE IN DEUTSCHLAND ALS SCHOPPENWEINE, SIND ZUMEIST EHER EINFACHERE, ABER KEINESWEGS NOTWENDIGERWEISE GERINGERE WEINE.

SIE ALS UNSERE LANGJÄHRIGEN GÄSTE HABEN ES IM LAUFE VON NUNMEHR NEUN JAHREN UNMISSTVERSTÄNDLICH ZUM AUSDRUCK GEBRACHT - UNSERE WEINE SIND VON GLEICHBLEIBEND HOHER QUALITÄT UND TREFFEN IHREN GESCHMACK. DAS SOLL AUCH WEITERHIN SO BLEIBEN UND WIR MÖCHTEN IHNEN IM NAMEN ALLER MITARBEITER DES KLEINEN **CAFÉ MÉDOC** FÜR IHR VERTRAUEN DANKE SAGEN.

SCHON SEIT DER GRÜNDUNG DES **CAFÉ MÉDOC** IM JAHRE 2001 BEZIEHEN WIR UNSERE HAUSWEINE AUS DEM CHÂTEAU **LES JAMELLES**. DAS CHÂTEAU LIEGT IN DER GROSSEN EBENE VON LANGUEDOC IN SÜDFRANKREICH.

DIE WEINE ERHALTEN WIR AUSSCHLIESSLICH IN FLASCHEN, UM IHNEN IMMER EINE GLEICHBLEIBEND GUTE QUALITÄT ZU BIETEN. DAHER IST ES UNS AUCH MÖGLICH, DIESES NICHT UNBEDINGT ÜBLICHE SORTIMENT AN OFFENEN WEINEN ZU FÜHREN.

DIE PORTRAITS UNSERER LES JAMELLES WEINE

LES JAMELLES CABERNET SAUVIGNON VIN ROUGE
KLEINE DUNKLE UND ZIEMLICH SPÄT REIFENDE CABERNET-SAUVIGNON-BEEREN VON DEN WARMEN BÖDEN SÜDFRANKREICHS VERLEIHEN DEM WEIN SEINE DUNKLE FARBE UND DAS KRÄFTIGE AROMA SCHWARZER JOHANNISBEEREN.

LES JAMELLES MERLOT VIN ROUGE
DIE MERLOTTRAUBE GEHÖRT ZU DEN HOCHWERTIGSTEN REBSORTEN, DIE VIELEN WEINEN WEICHHEIT, FRUCHT, GESCHMEIDIGKEIT UND CHARME VERLEIHT. DIESER MERLOT IST WEICH, RUND UND LANG IM ABGANG, MIT AROMEN VON KIRSCHEN, ERDBEERE UND KAFFEE. MIT SEINEM FEINEN HOLZTON IST ER EIN AUSGESPROCHEN ANGENEHMER WEIN.

LES JAMELLES GRENACHE VIN BLANC
GRENACHE BLANC IST EINE SPIELART DER GRENACHE-NOIR-REBE UND EINE TYPISCHE REBSORTE SÜDFRANKREICHS. KRÄFTIGES GOLDGELB IN DER FARBE UND EIN LEICHTES BOUQUET VON PFIRSICHEN UND BIRNEN.

LES JAMELLES GRENACHE VIN ROUGE
GRENACHE ROUGE IST EIN AUSGESPROCHEN WEICHER WEIN MIT FEINEN PFLAUMENAROMEN, IM GESCHMACK RUND MIT EINEM HAUCH SCHOKOLADE.

LES JAMELLES SAUVIGNON BLANC VIN BLANC
EINE GLÄNZENDE, WENN AUCH SEHR MODISCHE WEISSE REBSORTE, DIE VIELLEICHT NUR NOCH VOM CHARDONNAY ÜBERTROFFEN WIRD. URSPRÜNGLICH STAMMT DIESER REBSORTE AUS DEM SÜDWESEN FRANKREICHS, WO SIE HEUTE NOCH EINE FÜHRENDE ROLLE SPIELT.
SIE LIEFERT TROCKENE WEINE UND WIE BEI DIESEM LES JAMELLES EINEN WEISSWEIN MIT INTENSIVEN ZITRONEN- UND ERDBEERAROMEN.

LES JAMELLES CHARDONNAY VIN BLANC
DIE CHARDONNAYREBE GEHÖRT ZU DEN HOCHWERTIGSTEN WEISSEN REBSORTEN FRANKREICHS UND IST BENANNT NACH DER GLEICHNAMIGEN GEMEINDE IM MÂCONNAIS, NÖRDLICH DES BEAUJOLAIS, DIE EHER GEHALTVOLLERE WEINE ALS DER WEISSE BURGUNDER LIEFERT.

LES JAMELLES CINSULT VIN ROSÉ
DIE REICH TRAGENDE ROTE CINSULTREBE IST IN FRANKREICH VON DEN PYRENÄEN BIS ZU DEN ALPEN VERBREITET UND LIEFERT VOLLMUNDIGEN, DUNKLEN ROTWEIN, DER HÄUFIG ZUM VERSCHNITT HERANGEZOGEN WIRD. DER ROSÉ IST EIN BEKÖMMLICHER WEIN MIT HERVORRAGEND AUSGEWOGENER SÄURE. IM ABGANG SCHMECKT MAN ZITRUSFRÜCHTE, GRÜNEN APFEL UND ERDBEERE.

VINS DE CARAFE - OFFENE WEINE

UNSERE LES JAMELLES - WEINE

GLAS	0,10 L	3,20
GLAS	0,20 L	4,20
KARAFFE	0,25 L	5,20
KARAFFE	0,50 L	9,00
FLASCHE	0,75 L	13,30
KARAFFE	1,00 L	16,60
SCHORLE	0,30 L	4,00

DIE PREISE GELTEN FÜR DAS GESAMTE LES JAMELLES SORTIMENT

WEIN AUS DEM MÉDOC

HALBINSEL ZWISCHEN DEM ATLANTISCHEN OZEAN UND DER GIRONDE IM AC-GEBIET BORDEAUX IM SÜDWESTEN FRANKREICHS. AUF CA. 6000 HA AC-REBFLÄCHE WERDEN DIE SPITZENWEINE FRANKREICHS HERGESTELLT. VORRANGIG SIND DIES CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, CABERNET FRANC, VERDOT UND MALBEC.

CHÂTEAU DE LUSSAN **AOC Médoc** **VIN ROUGE**
ANGENEHM FRUCHTIGER WEIN. DEUTLICHE, ABER WEICHE TANNINE MIT LEICHTER VANILLENOTE. 12-MONATIGER AUSBAU IM BARRIQUE. DIESER WEIN LÄSST SICH JUNG GENIESSEN, HAT ABER AUCH EIN GUTES LAGERPOTENZIAL VON NOCH DREI BIS FÜNF JAHREN.
BRONZEMEDAILLE „CONCOURS REGIONAL DES VINS D'AQUITAINE“

GLAS	0,10 L	4,40
GLAS	0,20 L	5,90
KARAFFE	0,25 L	7,20
KARAFFE	0,50 L	13,20
FLASCHE	0,75 L	20,00
KARAFFE	1,00 L	23,00

WEIN AUS DEM BORDEAUX

DAS BORDEAUX IST DAS WOHL BEKANNTESTE WEINBAUGEBIET DER WELT UND MIT CA. 100000 HEKTAR REBFLÄCHE AUCH DAS GRÖSSTE.

CHÂTEAU CLOS RENON **BORDEAUX SUPÉRIEUR AOC** **VIN ROUGE**
FÜR EINEN BORDEAUXWEIN EIN AUSGESPROCHEN WEICHER UND RUNDER WEIN MIT WENIG TANNINEN, DESSEN TRAUBEN AUS DEM GRAVES STAMMEN.

GLAS	0,10 L	3,50
GLAS	0,20 L	4,45
KARAFFE	0,25 L	5,20
KARAFFE	0,50 L	9,70
FLASCHE	0,75 L	16,00
KARAFFE	1,00 L	19,00

VINS DE CARAFE - OFFENE WEINE

ENTRE-DEUX-MERS

VIN BLANC

AUS DEM ENTRE-DEUX-MERS, ZWISCHEN DEN FLÜSSEN GARONNE UND DORDOGNE, KOMMEN AUSSCHLIESSLICH TROCKENE WEISSWEINE MIT EINEM RESTZUCKERGEHALT VON WENIGER ALS 4 G/L. HAUPTREBENSORTEN SIND SAUVIGNON BLANC, SÉMILLON UND MUSCADELLE.

GLAS	0,10 L	3,50
GLAS	0,20 L	4,45
KARAFFE	0,25 L	5,20
KARAFFE	0,50 L	9,70
FLASCHE	1,00 L	19,00
SCHORLE	0,30 L	3,90

WEIN AUS DEM BEAUJOLAIS

DAS BEAUJOLAIS MIT CA. 22000 HEKTAR ANBAUFLÄCHE MACHT ETWA DIE HÄLFTE DER GESAMTEN AC-FLÄCHE DES BURGUND AUS. SEINE WEINE SIND HELLE, HARMONISCHE ROTWEINE, DIE MAN JUNG UND FRISCH TRINKT.

BEAUJOLAIS VILLAGE

VIN ROUGE

DER F. CHAUVENET IST EIN ELEGANTER, FEINFRUCHTIGER WEIN MIT EINER HOCHWERTIGEN UND AUFFÄLLIGEN AUSSTATTUNG.

GLAS	0,10 L	3,50
GLAS	0,20 L	4,45
KARAFFE	0,25 L	5,20
KARAFFE	0,50 L	9,70
FLASCHE	0,75 L	16,00
KARAFFE	1,00 L	19,00

ZUM WEIN EMPFEHLEN WIR AUS EIGENER HERSTELLUNG UNSERE
„CROQUETS“ MIT KRÄUTERBUTTER GEBACKEN
UND LUFTGETROCKNET

SCHALE 3,50 €

BUFFET & RESERVIERUNGEN IM MÉDOC SÉPARÉ

BUFFET MÉDOC

1 GLAS PROSECCO ZUR BEGRÜSSUNG -- ORIGINAL FRANZÖSISCHE KUH-, SCHAF- UND ZIEGENMILCHKÄSE -- ORIGINAL FRANZÖSISCHE SALAMISORTEN -- FLEISCH VOM ROTEN THUNFISCH (MEHRERE MONATE IN APROMONTE-OLIVENÖL GEREIFT) -- 2 SORTEN EINGELEGTE OLIVEN -- VERSCHIEDENE SORTEN QUICHE -- ELSÄSSER FLAMMKUCHEN -- VERSCHIEDENE SORTEN BLÄTTERTEIG-CARRÉ, TOURBILLON UND ZWIEBELKUCHEN -- GEMÜSE- UND OBSTSALAT DER SAISON -- FRISCH GEBACKENE FRANZÖSISCHE BROTSORTEN (WERDEN NACH BEDARF ERGÄNZT).

DIE ZUSAMMENSTELLUNG DES BUFFETS KANN, VOM TAGESANGEBOT ABHÄNGIG, VARIIEREN.

UNSER BUFFET EMPFIEHLT SICH AB 15 PERSONEN. ÜBER DIE AUSGESTALTUNG UND DIE KOSTEN BERATEN WIR SIE GERN.

HABEN SIE BITTE VERSTÄNDNIS DAFÜR, DASS WIR RESERVIERUNGEN FÜR MEHR ALS 8 PERSONEN NUR IM **SÉPARÉ** ERMÖGLICHEN KÖNNEN, DAMIT BEI DER GERINGEN ANZAHL UNSERER TISCHE AUCH ANDERE GÄSTE PLATZ FINDEN.