PLATS DU JOUR 8,6 / 9,4

Montag bis Freitag ab 11:30 Uhr

Mo Marokkanische Rindertagine m. Zwetschken u. gegrillten Mandeln

** Süßkartoffeleintopf m. Babyspinat, dazu Guacamole u. Cranberry-Couscous

Di Lasagne bolognaise m. Rinderfaschiertem

** Spicy Curry v. gerösteten Melanzani u. eingelegten Tomaten in Kokosmilch, dazu Duftreis u. Pistazien

Mi Rosa Rinderfilet am Spiess, dazu Erdäpfel-Gratin "Dauphinois" + 2,0

* Ratatouille provençale, dazu gebackener Ziegenkäse

Do Gegrillter Hühnerspiess m. Tsatsiki, dazu Tomate Provencale u. Pistazien-Reis

* Ravioli m. Bärlauchfüllung, dazu Parmesan u. Kräuterbutter

Fr "Fish&Chips" gebackenes Kabeljau-Filet, dazu Kartoffel-Wedges u. Limetten Mayonnaise + 2,0

* Gegrillte Karfiolköpfe, dazu Süßkartoffel Laibchen u. Tahini-Sauce

FORMULES du MIDI

Hauptspeise mit:

Suppe od. kleiner Salat	+ 3,0
Dessert du jour	+ 3,0
hausgemachte Limonaden 40cl Holunder / Ingwer Limette / Granatapfel / Himbeere	+ 1,6
Eistee od. Limonana 40cl	+ 1,6
Soda Zitron 40cl	+ 1,6
Großes Wasser m. frischer Zitrone 40cl	+ 0,8

* vegetarisch ** vegan

SOUPES

Soupe du jour * / ** 4,0

Saisonale Gemüsesuppe.
Unser Service-Personal berät Sie gern!

BOLS & SALADES

kleiner Mesclun Salat ** 4,0

feiner Pflück-Salat, Cherrytomaten und Apfel mit hausgemachtem Dressing

Salade Chèvre Chaud * GHLM 9,4

Mesclun-Salat mit gebackenem Ziegenkäse, saisonalem Obst, Oliven, getrockneten Tomaten und gegrillten Mandeln, dazu hausgemachtes Dressing

Bol Marrakech ** GHLM 9,9

Marrokanischer Kichererbsensalat, Gurke, Cherrytomaten, Rucola, Paprika, Oliven und Granatapfel, dazu Hummus und Pita Brot

Bol rouge ** MN 9,9

Bio-Quinoa, Puy-Linsen, karamelisierte Rote Rübe, Avocado, gegrillte Süßkartoffel mit Sesam, Tahini-Dressing und Granatapfel

Salade Poulet LMO 10,8

Gegrillte Hühnerstreifen, Apfel, Karotte, Cherrytomaten,Sonnenblumenkerne, auf Mesclun-Salat, dazu hausgemachtes Dressing

Salade lyonnaise ACMN 10,8

2 gekochte Bio-Eier, lauwarmer Räucherspeck, gekochte Erdäpfel, Gurke, Croûtons, auf Frisée-Salat, dazu Dressing mit Rotweinessig und Dijon-Senf

Bol Caraïbes ** MN 12,4

Gegrillte Süßkartoffel, Spiegel-Ei, Avocado, Caribbean Spicy Beans, Karotte in Limetten-Marinade, frische Mango und crispy Plantain Banane

alle Salate auf Wunsch mit gegrillten Hühnerfilet-Streifen +3,0

alle Salate auf Wunsch mit Baguette

* vegetarisch ** vegan

QUICHES

Quiche lorraine ACG 8,6
Der Klassiker mit Speck, dazu Mesclun-Salat

Quiche végétarienne * ACG 8,6
Provencalische Quiche mit Zucchini-Minze und getrockneten Tomaten, dazu Mesclun-Salat

Quiche Saumon ACG 9,4
Quiche mit Lachs und Dille, dazu Mesclun-.Salat

FLAMMKUCHEN

Flammkuchen alsacienne AG 9,9
Der Klassiker mit Speck, roten Zwiebeln und Crème fraîche

Flammkuchen provençale * AG 9,9
Mit Cherry-Tomaten, Rucola und Ziegenfrischkäse

Flammkuchen Saumon ACG 10,9
Mit Lachs, Crème fraîche, Rucola und Balsamico Glaze

DESSERTS & PÂTISSERIES

Dessert du Jour * 4,0
wechselnde hausgemachte Desserts.
Unser Service-Personal berät Sie gern!

Crème brûlée à la Vanille de Tahiti * CG 4,8

Tartelette Citron meringuée * ACG 4,8

Moelleux au chocolat * ACG 5,4
heißer Schokokuchen mit flüssigem Kern, serviert mit Vanilleeis

Macaron oder Pariser Spitz * ACG 1,5

* vegetarisch ** vegan

EAUX

Evian 33cl / 75cl 2,6 / 4,9

Perrier 33cl / 75cl 2,6 / 4,9

Orangina 25cl 3,6

Coca Cola Regular / Zero 33cl 3,6

Fentimans Indian Tonic 12,5cl 3,6

Fentimans Botanical Tonic 12,5cl 3,6

Fentimans Rose Limonade 27,5cl 4,8

Großes Wasser 40cl 0,8
mit Bio-Zitronenscheibe

Karaffe Wasser 1L 1,9

Großes Soda 40cl 1,9
mit Bio-Zitronenscheibe

Soda Zitron 40cl 2,9
mit Bio-Zitronenscheibe

JUS & LIMONADES MAISON

Frischgepresster Orangensaft 20cl 3,6

Apfelsaft gespritzt, naturtrüb 40cl 3,6

Hausgemachte Limonade 40 cl 3,6
Holunder / Ingwer Limette / Granatapfel / Himbeere

Hausgemachter Eistee 40cl 3,6

Limonana 40cl 3,6
erfrischende Limetten-Minze Limonade auf Eis

Café gourmand

Espresso, Cappuccino oder Tee,

dazu mini Crème brûlée, Macaron

und Pariser Spitz

6,8

CAFÉS & THÉS

unser Café ist ein Single Origin aus Brasilien geröstet von Süssmund
alle Cafés auch mit laktosefreier oder Soja Milch

Espresso	2,4
Verlängerter	2,8
Macchiato	2,8
kleiner Brauner	2,8
Espresso doppio	3,8
Melange	3,8
Cappuccino	3,8
großer Brauner	4,0
Americano	4,0
Café au Lait	4,2
Thés	4,2

Exklusive Ganz-Blatt Teespezialitäten von White Peony
Schwarz / Grün / Kräuter / Früchte
Serviert im Teekännchen, dazu Honig und Kandiszucker

Spécialités Maison

Heiße Schokolade	4,2
Matcha Latte	4,2
Chai Latte	4,2
Golden Latte mit Kurkuma	4,2

Kurkuma, Ingwer, Zimt und Muskatnuss
mit Honig und heißer Milch

Espresso Tonic	4,2

erfrischender Espresso auf Fentimans Tonic und Eiswürfeln

Affogato al caffè	4,2

süßer Espresso auf einer Kugel Vanilleeis

BIÈRES & CIDRES

Starobrno vom Fass 33cl / 50cl	3,6 / 4,5
Monaco 33cl / 50cl	3,6 / 4,5

Bier mit Limonade und Grenadine

Radler 33cl / 50cl	3,6 / 4,5

Bier mit Limonade

Schladminger Bio Zwickel 50cl	4,5
Edelweiß Weißbier 50cl	4,5
Duvel helles Starkbier, Belgien 33cl	4,8
Bio-Cidre de Bretagne 20cl / Fl. 75cl	3,8 / 10,6

VINS de la MAISON

Weisser Spritzer 25cl	3,6
Rosé pamplemousse 25cl	4,5

Rosé, Grapefruitsaft, ein Schuss Grenadine

Vin de la Maison Blanc 25cl	6,8

französischer Hauswein, weiß

Vin de la Maison Rouge 25cl	6,8

französischer Hauswein, rot

VINS ROSÉS

	1/8l
L'Ostal Cases, Rosé de Languedoc	4,2

Grenache, Syrah, frisch und sonnenverwöhnt

Château de l'Aumérade, Cru Classé, Côtes de Provence	4,9

Grenache, Cinsault, Syrah,rote Frucht und elegant

VINS BLANCS

Belleruche, Côtes du Rhône	4,2

Grenache blanc, Clairette, Bourboulenc, leicht und frisch

Chateau Bonnet, Bordeaux Entre-deux-Mers	4,5

Sauvignon blanc, Sémillon, Muscadelle, Citrus und fruchtig

Jean-Marc Brocard, Chablis	4,9

Chardonnay, elegant und fruchtig

Les Grandmontains, Sancerre Vielles Vignes (bio)	5,5

Sauvignon blanc, elegant und mineralisch

VINS ROUGES

Domaine des Salices, Pays d'Oc	4,2

Merlot, rote Frucht, rund

Château Recougne, Bordeaux Supérieur	4,9

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc,
Carmenère, rote Frucht, Cassis, elegant

Orca Vielles Vignes, Mont Ventoux	4,9

Grenache, Syrah, sonnenverwöhnt, kraftvoll und samtig

Trenel, Côtes de Brouilly	5,5

Gamay, leicht und frisch, ausbalancierte Säure