

Week-end du Midi

Samstag, Sonntag & Feiertag
9:30 - 16:00

BIO-OEUFs

Unsere Eierspeisen bereiten wir mit zwei hochwertigen Bio-Eiern zu

pochierte Eier im Glas * 4,2
dazu Schnittlauch (C)

Rührei mit Speck 6,8
dazu Mesclun-Salat (CG)

Rührei mit saisonalem Gemüse * 6,8
dazu Mesclun-Salat (CG)

Ham & Eggs mit Beinschinken 7,8
dazu Mesclun-Salat (CG)

Omelette au Comté * 9,9
Comté-Bergkäse, dazu Mesclun-Salat
und Avocado (CG)

Omelette verte * 9,9
Babyspinat, frische Kräuter, Frischkäse (CG)

Oeufs bénédicte 10,8
Beinschinken, Sauce Hollandaise
auf Brioche Bun (ACG)

Extra Ei * 1,6
ein zusätzliches Ei bei jeder Speise (C)

SHAKSHUKA

pochierte Bio-Eier
in würziger
Paprika-Tomaten-Sauce
serviert mit frischen Kräutern
im heißen Pfännchen
dazu
Hummus, Zhourg, Ziegenkäse
und Pita-Brot (ACG)

13,8



FRUITS

Saisonales Obst Bowl ** 6,8
frisches saisonales Obst mit Orangen-Ahorn-Dressing

Chia-Sammen m. Hafermilch u. Beeren ** 5,4
Chia-Sammen Pudding, Hafermilch, saisonale Beeren



SUCRÉ

Wafeln * 8,9
frisches Obst und Schlag, dazu wahlweise
Schokoladen- oder Caramel-Sauce (ACG)

Crepes * 8,9
wahlweise mit Schoko- oder Caramel-Sauce (ACG)

Mini Pancakes * 8,9
mit Staubzucker, frischem Obst und Ahornsirup (ACG)

French Toast * 8,9
Butter-Brioche mit Staubzucker und frischem Obst (ACG)



BOLS & SALADES

kleiner Mesclun Salat ** 5,5
feiner Pflück-Salat, Cherrytomaten und
Apfel mit hausgemachtem Dressing (LM)

Salade Chèvre Chaud * 10,8
Gebackener Ziegenkäse, saisonales Obst, Oliven,
getrockneten Tomaten, gegrillte Mandeln an
Mesclun-Salat, dazu hausgemachtes Dressing (GHLM)

Buddha Bol Méditerranéen ** 12,8
Falafel, Boulghour, Gurke, Tomate, Paprika, Oliven
und Granatapfel, dazu Hummus und Pita Brot (AHLM)

Bol rouge ** 12,8
Bio-Quinoa, Puy-Berglinsen, karamalisierte Rote
Rübe, Avocado, gegrillte Süßkartoffel mit Sesam,
Tahini-Dressing und Granatapfel (MH)

Salade Poulet 13,8
Gegrillte Hühnerstreifen, Apfel, Karotte,
Cherrytomaten, Sonnenblumenkerne, an
Mesclun-Salat, dazu hausgemachtes Dressing (LMO)

Salade Saumon 14,8
Räucherlachs, Avocado, saisonales Obst, Oliven,
getrocknete Tomaten, gegrillte Mandeln, an Mesclun-
Salat, dazu hausgemachtes Dressing (DHLM)

Bol Caraïbes * 14,8
Gegrillte Süßkartoffel, Mais, Avocado, Ziegenkäse,
Caribbean Spicy Beans, Karotten in
Limetten-Marinade, frische Mango (ACGMN)

Café gourmand 7,8

Cappuccino, Café au lait oder Tee,
dazu mini Crème brûlée, Macaron
und Pariser Spitz



PAINS, ASSIETTES & TARTINES

Aufstriche * 1,5
Heumilch-Butter (A) / Ziegenfrischkäse (A) / Marmelade /
Honig / Bio-Nougatcreme

Croissant oder Pain au chocolat * 2,8
Butter- oder Schokoladen-Croissant (ACG)

Corbeille de pains ** 2,8
Gebäckkorb mit Baguette, Handsemmel und Bauernbrot (A)

Assiette Jambon Fromage 9,4
Beinschinken, Comté-Bergkäse, Camembert, Heumilch-Butter (G)

Assiette Saumon Avocat 9,4
Räucherlachs, Avocado, Ziegenfrischkäse (DG)

Tartine Avocat * 10,8
Ziegenfrischkäse, Avocado, frischer Apfel, fruchtiges
Piment d'Espelette und Avocado-Öl auf geröstetem
Bio-Bauernbrot, dazu Mesclun-Salat (AG)

Croque Monsieur 10,8
Beinschinken und Comté-Bergkäse auf Butter-Brioche,
granitiert mit Bechamel, dazu Gurkel (ACGM)
+ Spiegelei (Croque Madame) +1,6

SALÉ

Ofenfrische Quiche

Unsere Quiches servieren wir mit Mesclun-Salat dazu
- Lorraine mit Speck und Lauch (ACG) 9,9
- Végétarienne mit saisonalem Gemüse (ACG) * 9,9
- Saumon mit Räucherlachs und Dill (ACDG) 10,8

Flammkuchen

- Alsacienne mit Speck und roten Zwiebeln (ACG) 11,9
- Provençale mit Cherry-Tomaten, Rucola und Ziegenfrischkäse (ACG) 11,9
- Saumon mit Räucherlachs und Rucola (ACDG) 12,8

Signature Burger

Unsere Burger servieren wir wahlweise auf Brioche-Bun oder auf Salatblättern
- Veggie mit Falafel, Guacamole und Hummus * 11,8
- Club mit Hühnerfilet, Speck, Bio-Spiegelei, Comté-Bergkäse 13,4
- French mit Rind, Speck, Comté-Bergkäse und roten Zwiebeln (ACGLM) 14,4
- Chèvre mit Rind, Ziegenkäse, Avocado und Jalapeños (ACG) 14,4
- Avocado-Oeuf mit Rind, Comté-Bergkäse, Avocado,
Bio-Spiegelei (CGLM) 15,8

Frites

Unsere Frites servieren wir mit einer Sauce nach Wahl dazu
- Steakhouse Pommes frites 4,0
- Süßkartoffel frites 5,0
- Trüffel Pommes frites m. Parmesan 5,5
Saucen nach Wahl 1,0
Midi Cocktailsauce (C) * / Guacamole ** /
Mayo (C) * / Sauce Tartare (CM) * / Senf (M) ** / Ketchup ** /
Curry Mayo (C) * / hausgemachte Chilisauce ** / Aoli (C) *

Week-end Crémant

Crémant de Bordeaux 10cl
Brut oder Rosé (O)
3,9

EAUX

Evian 33cl / 75cl 2,8 / 5,4

Perrier 33cl / 75cl 2,8 / 5,4

Orangina 25cl 3,6

Coca Cola Regular / Zero 33cl 3,6

Fentimans Rose Limonade 20cl 4,8

Großes Soda 40cl 1,9

Soda Zitron 40cl 2,9

JUS & LIMONADES MAISON

Frischgepresster Orangensaft 20cl 3,6

Bio-Apfelsaft gespritzt, naturtrüb 40cl 3,6

Hausgemachte Limonade 40 cl 3,6

Holunder / Ingwer Limette / Granatapfel / Himbeere

Limonana mit Minze und Limette 40cl 3,6

Eistee mit Zitron 40cl 3,6

CAFÉS & THÉS

Unser Café ist ein Single Origin aus Brasilien geröstet von
Süßmund. Alle Cafés auch mit laktosefreier oder Hafer-Milch
Espresso 2,4

Verlängerter 2,8

Macchiato (A) 2,8

kleiner Brauner (A) 2,8

Espresso doppio 3,8

Melange (A) 3,8

Cappuccino (A) 3,8

großer Brauner (A) 4,0

Americano 4,0

Café au Lait (A) 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

Golden Latte mit Kurkuma (A) 4,2
Kurkuma, Ingwer, Zimt, Muskatnuss, Honig

Heiße Schokolade (A) 4,2

Callebaut Schokolade aus Belgien

Matcha Latte (A) 4,2

Chai Latte (A) 4,2

Espresso Tonic 4,2
Espresso, Fentimans Tonic, Eiswürfel

Affogato al caffè (A) 4,2
süßer Espresso auf einer Kugel Vanilleeis

Eiskaffee Viennois (A) 5,8
Filterkaffee, zwei Kugeln Vanilleeis, Schlagobers

