

PETIT DEJEUNER

SAMSTAG, SONNTAG & FEIERTAG 9:30-12:00

Pains

Butter-Croissant 2,8

Pain au Chocolat 2,8

Brotkorb m. Baguette u. Bauernbrot 3,6

~ Marmelade 1,6 ~ Honig 1,6 ~ Nougat 1,6 ~

~ Heumilch-Butter 1,8 ~

Oeufs

Oeufs pochés * 5,8

2 pochierte Eier, Heumilch-Butter, Baguette (ACG)

Oeufs brouillés * 7,8

Rührei, Tomaten-Oliven Tapenade, Baguette (ACG)

Oeufs au jambon 8,8

Ham & Eggs, Bauernbrot (AG)

Omelette Fromage * 8,8

Butter-Omelette, Comté-Bergkäse, Baguette (ACG)

Oeufs bénédictine 10,8

Beinschinken, Sauce Hollandaise, Brioche Bun (ACG)



Shakshuka * 15,8

pochierte Eier in würziger Paprika-Tomaten-Sauce
serviert mit frischen Kräutern im heißen Pfännchen
dazu Pita-Brot (AG)



~ 1/2 Avocado 2,8 ~ gebratene Pilze 2,8 ~

~ knusprige Speckstreifen 3,4 ~

~ Beinschinken 3,4 ~ Räucherlachs 4,4 ~

~ pochiertes Ei (C) 1,6 ~

Assiettes

Assiette Jambon Fromage 9,4

pochiertes Ei, Beinschinken, Comté-Bergkäse, Camembert,
Heumilch-Butter, Bauernbrot (CG)

Assiette Saumon Avocat 9,4

pochiertes Ei, Räucherlachs, Avocado, Ziegenfrischkäse,
Bauernbrot (CDG)

* vegetarisch ** vegan

QUICHES

unsere Quiches servieren wir warm, mit einem kleinen
gemischten Mesclun Salat dazu

Quiche Lorraine 10,8

Der Klassiker mit Speck und Lauch (ACGLM)

Quiche végétarienne * 10,8

saisonales Gemüse, Kräuter (ACGLM)

Quiche Ricotta Tomate * 11,8

Ricotta, eingelegte Tomaten, Babyspinat (ACGLM)

Quiche Saumon 12,8

Lachs, Dille (ACDGLM)

TARTINES

Tartine Kürbis Roquefort * 11,8

Butternusskürbis, Roquefort Schafskäse, Walnuss
auf Bauernbrot (AHMN)

Tartine Avocado Oeuf * 12,8

Avocado, pochiertes Ei, Ziegenfrischkäse,
Chili-Öl auf Bauernbrot (ACMN)

Tartine Prosciutto Marille 12,8

Prosciutto, Tomate, Marille, Kalamata Oliven,
Rucola Pesto auf Bauernbrot (AGLMN)

Croque Monsieur 10,8

Beinschinken und Comté-Bergkäse auf Butter-Brioche,
gratinert mit Bechamel, dazu Gurkel (ACGLMN)

Croque Madame 12,8

Speigelei, Beinschinken und Comté-Bergkäse auf
Butter-Brioche, gratiniert mit Bechamel, dazu Gurkel
(ACGLMN)

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen
Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011)

A Glutenhaltiges Getreide	D Fisch	H Schalen- früchte	N Sesam
B Krebstiere	E Erdnuss	L Sellerie	O Sulfite
C Ei	F Soja	M Senf	P Lupinen
	G Milch Laktose		R Weichtiere

* vegetarisch ** vegan

FLAMMKUCHEN SALÉES

Alsacienne 9,9

Crème fraîche, Zwiebeln, Speck (AG)

Champignon 10,8

Crème fraîche, Zwiebeln, Speck, Champignons de Paris (AG)

Périgord 11,6

Crème fraîche, Zwiebeln, Speck, Périgord Käse (AG)

Gourmande 12,0

Crème fraîche, Zwiebeln, Speck, Champignons de Paris,
Périgord Käse (AG)

Chèvre chaud * 12,0

Crème fraîche, Ziegenkäse, Honig, Thymian, Walnuss (AGH)

Fromage * 12,8

Crème fraîche, Ziegenkäse, Emmentaler, Roquefort (AG)

Provencale * 13,6

Crème fraîche, Ziegenkäse, Cherry Tomaten, Zucchini,
geröstete Paprika, Herbs de Provence (AG)

Saumon 14,5

Crème fraîche, Räucherlachs, Rucola, Balsamico Glaze (ADG)

LES DOUCEURS

Wafeln * 8,8

saisonales Obst, Schlagobers, Schokoladensauce (ACG)

Crêpes Suzette * 8,8

flambierte Crêpes mit karamellisierten Orangen (ACGO)

Pancakes * 8,8

Staubzucker, saisonales Obst, Ahornsirup (ACG)

French Toast * 8,8

Butter-Brioche, saisonales Obst (ACG)

Flammkuchen au Pomme * 9,9

Apfel und Honig (AG)

Flammkuchen au Cannelle * 11,8

Marille und Zimtucker (AG)

~ Schlagobers 2,0 ~ Pot de chocolat 2,4 ~

~ Orangensauce 2,0 ~ Ahornsirup 2,0 ~

* vegetarisch ** vegan