

MITTAGS

VON 13.00 BIS 17.30 UHR

Crêpe (Galette)

Oeuf, Jambon, Fromage
Ei - Schinken- Käse
Egg, Ham, Cheese
14,80

Oeuf, Épinards, Fromage
Ei - Spinat – Käse
Egg, Spinach, Cheese
13,80

Quiche Lorraine
Würzige Füllung mit Schinken - Speck
Filling of ham and bacon
4,90 €

Quiche aux 3 fromages
Quiche 3 Käsesorten Mozzarella - Emmentaler - Comté
Quiche 3 cheeses
6,20 €

Quiche au saumon et brocoli
Quiche Lachs und Brokkoli
6,50€

Macaroni au gratin
Nudelauf - Béchamelsauce – Käse & Salat
Macaroni gratin with béchamel sauce & Salad
17,00 €

Soupe à l'oignon
Zwiebelsuppe - Sherry – Baguette – Gruyère Käse
Onion Soup
14,00 €

Salade verte aux noix
Lollo Rosso – Dijon Senf – Weißer Essig – Honig – Walnuss - Gruyère Käse
Dijon mustard – vinegar – honey – walnuts - Gruyère cheese
13,00 €

Dégustation de fromages
Käseplatte - Feigenmarmelade – Walnuss / Cheese Plate - Fig Marmelade - walnut
19,00 €

DESSERT

VON 13.00 BIS 17:30 UHR

Crêpe Suzette à l'orange et au Grand Marnier
Orangenfilets – Grand Marnier
Orange Slices _Grand Marnier
17,00€

Mousse au chocolat noir
Schokoladenmousse
Chocolate mousse
13,00 €

Crème Caramel à la Fleur d'Oranger
Crème Caramel mit Orangenblüte
Crème Caramel with orange blossom
12,00 €

Gâteau au fromage Blanc au Yuzu
Buttermürbeteig – Frischkäse -Yuzu
Cheesecake - butter shortcrust pastry - cream cheese - Yuzu
11,00 €

Tartelette à la pistache
Pistazientörtchen
Pistachio tartlet
12,00 €

Gâteau au fromage Blanc au citron et au gingembre
Buttermürbeteig – Zitronenfrischkäse -Ingwer - Schweizer Meringue
Cheesecake - butter shortcrust pastry – ginger - lemon – cream cheese – Swiss meringue
11,00 €

Dégustation de fromages
Käseplatte - Feigenmarmelade – Walnuss / Cheese Plate - Fig Marmelade - walnut
19,00 €

Opéra
Opéra Torten – Joconde Kaffee getränk – Buttercreme - Schokoladenglasur
Opéra Cake – Joconde coffee – butter cream – chocolate glaze
11,00 €

Tarte Tatin
Apfel Tarte Tatin
Apple Tarte Tatin
9,00 €

Tarte au citron meringuée
Zitronen Baiser Butter Tarte
Lemon meringue butter tart
8,20 €

Grand marnier parfait
Grand Marnier Spirituosen – Orangenschalen
Grand marnier liquor - Orange peel
11,00 €

Macaron
Karamel (Gesalzene Butter) – Vanille – Schokolade – Zitrone – Pistazie – Himbeere
Caramel (Salted butter) – Vanilla – Chocolate – Lemon – Pistachio - Raspberry
2,80 €

Eclairs mit Schokolade
5,40 €

Cannelé bordelais
Rum Liquer
2,40 €

VIENNOISERIE

FEINGEBÄCK / PASTRY

VON 13.00 BIS 17.30 UHR

Madeleines au citron
Zitronen Madeleines
Lemon Madeleines
2,60 €

Chausson aux Pommes
Apfeltasche
Apple Turnover
2,70 €

Croissant
2,90 €

Pain aux raisins
Mini Rosinenschnecke
Butter raisin swirl
1,90 €

Mini Tartelette
Hefebblätterteig mit schwarzen Johannisbeeren Ananas-Passionsfrucht, Apfel-Birne
Yeast puff pastry with :blackcurrant, pine apple-passion fruit, apple-pear
2,70 €

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.. Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Personal