



EMPFEHLUNGEN FRÜHLING

	Euro/ €
HÜHNERSUPPE MIT TOMATEN <i>soupe de poulet aux tomates / chicken soup with tomatos</i>	3,90
FISCHSUPPE MIT FRISCHEN NUDELN UND ROTBARBENFILET <i>soupe de poisson aux nouilles fraîches et au filet de rouget-barbet / fisch soup with noodles an red arbet</i>	9,80
RUCOLASALAT in Balsamicodressing mit gerösteten Kernen, sonnengetrockneten Tomaten und gehobeltem Manchegokäse <i>salade de roquette au fromage manchego / rucola salad with manchego cheese</i>	7,90
VORSPEISENREISE – Geröstetes Brot mit gebratener Paprika und Schinken, Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan, Oliven und Tomaten-Hühnersüppchen <i>jambon et poivron poelé, roquette au parmesan, olives et soupe de poulet aux tomates / ham, roast pepper, rucola with parmesan, olives and chicken soup with tomatos</i>	8,40
PASTETCHEN MIT RAGOUT FIN v. Kalb u. Huhn <i>Bouchée à la Reine – veau et poulet</i>	7,80
WEINBERGSCHNECKEN BURGUNDER ART 6 St. <i>escargots / snails</i> 12 St.	6,00 10,50
FRISCHE PASTA „ALLA CHEF“ mit Kochschinken, Roastbeef und Champignons <i>pâtes fraîches au jamon, rostbif et aux champignons de Paris / fresh noodles with ham, roastbeef and mushrooms</i>	8,90
FRISCHE STEINPILZRAVIOLI mit schwarzem Trüffel <i>raviolis fraîches aux cèpes sc. truffes / fresh cep ravioli with truffles</i>	14,80
RINDERFILET „ROSSINI“ mit einer dünnen Scheibe Gänseleberpastete und schwarzem Trüffel; frische Tagliatelle in Butter und Salatteller <i>filets de boeuf "Rossini" au foie gras et aux truffes, pâtes fraîches et salade / beef fillet "Rossini" with foie gras and truffles; fresh noodles and salad</i>	22,90
WIENER SCHNITZEL (v. Kalb) in Butterschmalz gebraten, Bratkartoffeln und Salat <i>escalope de veau à la Viennoise, pommes sautées et salade / veal schnitzel, fried potatos and salad</i>	14,90
BRETONISCHES SCHNITZEL (v. Schwein) in Apfel-Calvadosrahm, Kroketten und Salatteller <i>escalope au calvados / schnitzel with calvados</i>	12,90

* Liste der erlaubten Zusatzstoffe auf der letzten Seite

TAPAS, ANTIPASTI, MEZÉDES

Stellen Sie sich Ihre Vorspeisen selbst zusammen oder wählen Sie eine unserer Vorspeisenvariationen

KALT

	Tapa kleine Schale	Ración große Schale
Marinierte Oliven & Peperoni *8	2,00	4,00
Gegrillte Salzmandeln	2,50	5,00
Tzaziki auf Fladenbrot	1,80	3,60
Speckdatteln *2,5.....	2,00	4,00
Marinierte Mozzarellakugeln.....	2,50	5,00
Gefüllte Weinblätter & Tzaziki	-	3,60
Iberico-Schinken (80 g) – Spanische Spezialität - garniert mit Oliven; Brot & Butter.....		12,50
Iberico-Schinken und Manchego-Käse, Oliven, Brot und Butter; Olivenöl u. Pfeffer zum Käse	-	12,50

UNSERE VORSPEISENVARIATIONEN

	1 Person	2 Personen
TAPAS VARIADAS – kalt- warme Vorspeisenvariation: 12 verschiedenen Köstlichkeiten serviert mit einem Glas Sherry medium	14,50	25,50
MEZÉDES - 12 griechische & orientalische Vorspeisen, kalt - warm; serviert mit einem Glas Ouzo auf Eis, Fladenbrot.....	14,50	25,50





TAPAS, ANTIPASTI, MEZÉDES

Stellen Sie sich Ihre Vorspeisen selbst zusammen oder wählen Sie eine unserer Vorspeisenvariationen

WARM

	Tapa kleine Schale	Ración große Schale
Hähnchenflügel & Salsa	2,40 (3St.)	4,80 (6St.)
Griechische Hackbällchen & Tzaziki	2,50	4,50
Türkische Teigrollchen mit Schafskäsefüllung und Käsecreme	2,50	4,50
Gebackener Fetakäse.....	-	4,50
Patatas Bravas - gebackene Kartoffelviertel & Salsa	2,00	4,00
Patatas „CIELO Y TIERRA“ – Kartoffelscheiben mit Bratapfel und Blutwurst.....	3,50	6,80
Patatas „MAR Y TIERRA“ – Kartoffelscheiben mit Pulpo auf Galizische Art.....	3,80	7,50
Pimientos Fritos – Gebackene Spitzpaprika mit grobem Meersalz.....	3,00	6,00
Geröstetes Brot mit gebratener Paprika und Schinken.....	3,50	7,00
Sardinen vom Grill mit & Aioli.....	3,50	6,50
Calamares Romana – ausgebackene Tintenfischringe & Aioli.....	3,00	6,00
Gambas al Ajillo - Garnelen in pikantem Olivenöl.....	-	6,00

* Liste der erlaubten Zusatzstoffe auf der letzten Seite

SALATE

SALATELLER CALIFORNIA

mit Hähnchenbruststreifen und frischen Früchten

salade au filet de poulet / salad with chicken & fruits 8,90

SALADE DU BERGER

mit gebackenem Ziegenkäse auf Toast, Käsewürfeln, rohem Schinken & Walnusskernen * 1,2,5

salade au fromage de chèvre, au jambon & aux noix / salad with ham, cheese & walnuts 8,90

STEAK UND SALAT

argentinisches Rumpsteak mit Salaten & Knoblauchbaguette

..... 13,90

SALADE ST. MICHEL

Gamba, Fischfilet, Tintenfischringe & Crevetten auf Saisonsalaten

salade au filet de poisson et aux fruits de mer / salad with fish fillet, gambas & seafood 12,90

SALADE ST. JACQUES

mit Jakobsmuscheln, Räucherlachs & Crevetten

salade aux coquilles St. Jacques et saumon fumé / salad with scallops and salmon 13,90

Salatdressings zur Wahl:

Joghurtsauce,
Sce. Vinaigrette





FISCH & MEERESFRÜCHTE

POISSONS & FRUITS DE MER

	EURO / €
SPAGHETTI AGLIO OLIO mit Meeresfrüchten <i>pasta aux fruits de mer / pasta with seafood</i>	9,80
LIMANDEFIETS (ROTZUNGE) in Butter gebraten, Salzkartoffeln & grüner Salat <i>filets de limande au beurre / lemon soles in butter</i>	13,40
GAMBAS VOM GRILL in Knoblauchkräuterbutter mit Baguette & Salat * ₆ <i>gambas grillé</i>	16,80
FISCH-UND MEERESFRÜCHTETELLER – Scampi, Limandefilets und Jakobsmuscheln, Spaghetti „Aglia Olio“ mit Meeresfrüchten & Salatteller, serviert mit einem Gläschen Muscadet <i>assiette de poissons & de fruits de mer / fisch & seafood with spaghetti aglio olio</i>	19,90
SCHWERTFISCHSTEAK VOM GRILL MIT PISTO (frisches Gemüse und Kartoffeln auf Spanische Art) <i>filet d'espadon et légumes / sword fish fillet with vegetables</i>	14,80

KINDERKARTE

	EURO / €
KLEINER SAFT oder SOFTDRINK	0,80
KLEINER KAKAO (warm oder kalt).....	0,80
POMMES FRITES mit Mayonnaise & Ketchup oder Champignon-Rahmsauce	2,50
KINDERSCHNITZEL (Wiener Art oder mit Champignon-Rahmsauce) mit Pommes frites & kleinem Salat	6,40
TOASTIE - Toast mit Salami, Tomaten & Käse	4,50
KINDEREIS	2,40

* Liste der erlaubten Zusatzstoffe auf der letzten Seite



FLEISCHGERICHTE

SCHNITZELVARIATIONEN (VOM SCHEIN)

Euro / €

SCHNITZEL WIENER ART - paniertes Schnitzel.....	8,40
CHAMPIGNON-RAHMSCHNITZEL - mit frischen Champignons	9,50
SCHNITZEL CAPRESE - mit Tomate & Mozzarella gratiniert.....	9,50
SALONIKI-SCHNITZEL - mit Fetakäse gratiniert, milde Peperoni & Tzaziki.....	9,50
BAUERNSCHNITZEL - mit Schinken, Käse & Spiegelei.....	9,50

MONTAGABEND AB 18 h: Schnitzel nach Wahl mit Beilagen 8,00 € (gilt nicht an Feiertagen)

LOTHRINGER TELLER – Pâté, pur-porc-Salami & Blutwurst mit Bratkartoffeln und Salatbouquet <i>assiette Lorraine – pâté, saucisson sec, boudin noir, pommes sautées / saucages, pâté, ham, fried potatoes</i>	8,80
GRIECHISCHER TELLER – Hackbällchen, Schafskäse und Paprika gebraten, Tzaziki & Ofenkartoffeln <i>assiette grecque: bulettes de viande, fromage de brébis et poivron sautés, pommes de terre au romarin / meat balls, roast feta and pepper, rosemary potatoes</i>	8,80
ARGENTINISCHES RUMPSTEAK wahlweise mit Röstzwiebeln, Meerrettich, Kräuterbutter oder Champignons <i>rumpsteak grillé</i>	16,50
PFEFFERSTEAK <i>steak au poivre / pepper steak.....</i>	17,50

Beilagen zu den Fleischgerichten:

Pommes Frites, Krokette, Bratkartoffeln, Ofenkartoffeln oder Pasta;
Salatteller oder Gemüse

* Liste der erlaubten Zusatzstoffe auf der letzten Seite

BRETONISCHES MENÜ - 18,90 €

PÂTE MIT CORNICHONS & ROHKOSTSALATEN

terrine de campagne, crudités

LIMANDEFIETS in Butter gebraten mit Salzkartoffeln & grünem Salat

filets de limande au beurre

oder

BRETONISCHES SCHNITZEL in Apfel-Calvadosrahm, Kroketten und Salatteller

escalope au calvados / schnitzel with calvados

GÂTEAU AU CHOCOLAT „TCHAIKA“

hausgemachter Schokoladenkuchen auf Vanillesauce

MENU GOURMAND - 28,90 €

Serviert mit einem Glas Côtes du Rhône, Muscadet oder Provence rosé

6 WEINBERGSCHNECKEN BURGUNDER ART

escargots

oder

VORSPEISENREISE

Geröstetes Brot mit gebratener Paprika und Schinken, Rucolasalat mit gehobeltem
Parmesan, Oliven und Hühnersuppe mit Tomaten

jambon et poivron poelé, rouquette au parmesan, olives et soupe de poulet aux tomates

SCHWERTFISCHSTEAK VOM GRILL MIT PISTO

d'espardon et légumes / sword fish fillet with vegetables

oder

RUMPSTEAK (ca. 180g) IN PFEFFERSAUCE mit Kroketten und Gemüse

steak au poivre

„CAFÉ GOURMAND“

Dessertteller mit Schoko-Kuchen, Panna Cotta, Vanille-Eis und einem Espresso

gâteau au chocolat, entremets, glace et café

oder

KÄSETELLER

fromage



EIS UND DESSERTS

EIS <i>GLACES / ICE-CREAM</i>		DESSERTS <i>DESSERTS SWEETS</i>	
	EURD / €		EURD / €
EISKAFFEE.....	2,90	LAVAZZA PASSION ME Espresso & Maracuja-Nektar auf Eis geschüttelt.....	2,20
EISSCHOKOLADE	2,90	GÂTEAU AU CHOCOLAT „TCHAIKA“ hausgemachter Schokoladenkuchen auf Vanillesauce.....	2,90
GEMISCHTES EIS		PANNA COTTA AUF HEISSEN BEEREN	4,00
4 Bällchen	2,80	CRÊPE	
mit Sahne.....	3,20	mit braunem Zucker	2,50
EISBECHER		Marmelade oder Nutella	2,50
mit frischem Obstsalat	3,40	mit Banane, Schokosauce & Vanille-Eis.....	3,90
EIS + HEIß		mit Orangenbutter & Grand Manier.....	3,90
Vanille-Eis mit heißen Himbeeren	3,80	mit Bratapfel und Calvados	4,50
mit Schokoladensauce und Sahne	3,80	CAFÉ GOURMAND“ – Dessertteller mit Schoko-Kuchen, Panna Cotta, Vanille-Eis und einem Espresso	3,90
EIS-NEKTAR		PANNA COTTA AUF HEISSEN BEEREN	4,00
Vanille-Eis & Maracuja-Nektar	3,00		
TROU NORMAND			
Apfelsorbet mit Calvados.....	4,50		

KÄSEDESSERT *FROMAGES / CHEESE*

Klein	4,80	Groß	7,80
-------------	------	------------	------

* Liste der erlaubten Zusatzstoffe auf der letzten Seite