

Krokodil - EMPFEHLUNGEN

Euro/ €

PROVENCALISCHE GEMÜSESUPPE MIT BROTCROÛTONS

*soupe de légumes à la provençale /
vegetable soup*.....

3,90

„EDEL-MAX“ – Bester Iberico-Schinken, Wachteleier und grüner Spargel auf geröstetem Landbrot

*jambon iberico, oeuf de caille et asperges vertes sur pain /
roast bread with iberico ham, quail egg and green asparagus*.....

9,80

VORSPEISENREISE – Geröstetes Brot mit gebratener Paprika und Schinken, Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan, Oliven und einem Gläschen Suppe

*jambon et poivron poelé, roquette au parmesan, olives et soupe /
ham, roast pepper, rucola with parmesan, olives and soup*

8,40

WEINBERGSCHNECKEN BURGUNDER ART

escargots / snails.....

6 St.

6,00

12 St.

10,50

BASILIKUMPASTA mit Rotbarbenfilets, Gambas und Grünspargel

*pâtes au basilic, filets de rouget-barbet, gambas et asperges vertes /
pasta with pesto, red barbet, gambas and green asparagus*.....

15,90

FRISCHE STEINPILZRAVIOLI mit schwarzem Trüffel

*raviolis fraîches aux cèpes sc. truffes /
fresh cep ravioli with truffles*.....

15,90

RINDERFILET „ROSSINI“ mit einer dünnen Scheibe Gänseleberpastete und schwarzem Trüffel, frische Tagliatelle in Butter und Salatteller

*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*.....

22,90

FRISCHER FISCH

DORADE ROYALE VOM GRILL

darade royale grillée

14,90

DORADENFILETS IN ZITRUS-KRÄUTERKRUSTE

filets de darade panés.....

14,90

SARDINEN VOM GRILL

9,80

BEILAGEN ZU DEN FISCHGERICHTEN:

Rosmarinkartoffeln oder Spaghetti aglio olio;
Salat oder Sommergemüse

*pommes de terre au rosmarin ou spaghetti á l'huile
salade verte ou légumes*

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 Manchegokäse, 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 Käsecrème	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 9,90

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 9,90

STEAK UND SALAT

argentinisches Rumpsteak mit Salaten & Knoblauchbaguette

..... 15,90

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 13,90

SALADE ST. JACQUES

mit Jakobsmuscheln, Räucherlachs & Crevetten

salade aux coquilles St. Jacques et saumon fumé / salad with scallops and salmon 14,90

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 SCHWEIN)

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 & Ofenkartoffel <i>assiette grecque: bulettes de viande, fromage de brébis et poivron sautés, pomme de terre four / meat balls, roast feta and pepper, baked potato</i>	8,80
WIENER SCHNITZEL (v. Kalb) in Butterschmalz gebraten, Bratkartoffeln und Salat <i>escalope de veau à la Viennoise, pommes sautées et salade / veal schnitzel, fried potatoes and salad.....</i>	14,90
BRETONISCHES SCHNITZEL (v. Schwein) in Apfel-Calvadosrahm, Krokette und Salatteller <i>escalope au calvados / schnitzel with calvados</i>	12,90
ARGENTINISCHES RUMPSTEAK wahlweise mit Röstzwiebeln, Meerrettich, Kräuterbutter, Champignons oder Pfeffersauce <i>rumpsteak grillé</i>	18,50
RINDERFILET VOM GRILL <i>filet de boeuf grillé / roast beef fillet.....</i>	19,90

Beilagen zu den Fleischgerichten:

Pommes Frites, Krokette, Bratkartoffeln, Ofenkartoffel 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 - 29,90 €

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 einem Gläschen Suppe

jambon et poivron poêlé, rouquette au parmesan, olives et soupe s

THUNFISCHSTEAK mit Sauce Pipérade (Paprika u. Tomate),
frischem Gemüse und Kartoffeln

steak de thon / tuna steak

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