



## EMPFEHLUNGEN HERBST/WINTER

|   | Euro/ € |
|---|---------|
| <b>KÜRBISSUPPE</b> mit Parmesancroûton<br><i>soupe de courge/ pumpkin soup</i> .....  | 3,90    |
| <b>RUCOLASALAT</b> in Balsamicodressing mit gerösteten Kernen, sonnengetrockneten Tomaten und gehobeltem Manchegokäse<br><i>salade de roquette au fromage manchego / rucola salad with manchego cheese</i> .....  | 7,90    |
| <b>VORSPEISENREISE</b> – Geröstetes Brot mit gebratener Paprika und Schinken, Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan, Oliven und Kürbissüppchen<br><i>jambon et poivron poelé, roquette au parmesan, olives et soupe de courge / ham, roast pepper, rucola with parmesan, olives and pumpkin soup</i> .....                  | 8,40    |
| <b>WEINBERGSCHNECKEN BURGUNDER ART-</b> ..... 6 St. 6,00<br><i>escargots / snails</i> ..... 12 St. 10,50  |         |
| <b>FRISCHE PASTA</b> mit schwarzem Trüffel<br><i>pâtes fraîches aux truffes / fresh noodles with truffles</i> .....   | 13,80   |
| <b>RINDERFILET „ROSSINI“</b> mit einer dünnen Scheibe Gänseleberpastete und schwarzem Trüffel; frische Tagliatelle in Butter und Salatteller<br><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   |
| <b>WIENER SCHNITZEL</b> (v. Kalb) in Butterschmalz gebraten, Bratkartoffeln und Salat<br><i>escalope de veau à la Viennoise, pommes sautées et salade / veal schnitzel, fried potatoes and salad</i> .....  | 14,90   |
| <b>BRETONISCHES SCHNITZEL</b> (v. Schwein) in Apfel-Calvadosrahm, Kroketten und Salatteller<br><i>escalope au calvados / schnitzel with calvados</i> .....  | 12,90   |

### **Frische Seemuscheln** *moules fraîches / fresh mussels*

|  |                 |
|--|-----------------|
| <b>MOULES MARINIÈRES</b> in Weißwein & Wurzelgemüse.....         | M (600 g) 9,50  |
|  | L (1 kg) 13,90  |
| <b>MOULES À LA CRÈME</b> in Knoblauch-Sahne .....                | M (600 g) 10,50 |
|  | L (1 kg) 14,90  |
| <b>MOULES FRITES</b> – Teller Pommes frites zu den Muscheln..... | + 1,50          |

## TAPAS, ANTIPASTI, MEZÉDES

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

### KALT

|   | Tapa<br>kleine Schale | Ración<br>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<br>serviert mit einem Glas Sherry medium ..... | 14,50    | 25,50      |
| MEZÉDES - 12 griechische & orientalische Vorspeisen, kalt - warm;<br>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<br>kleine Schale | Ración<br>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<br><i>pasta aux fruits de mer / pasta with seafood</i> .....   | 9,80     |
| LIMANDEFIETS (ROTZUNGE) in Butter gebraten, Salzkartoffeln & grüner Salat<br><i>filets de limande au beurre / lemon soles in butter</i> .....  | 13,40    |
| GAMBAS VOM GRILL in Knoblauchkräuterbutter mit Baguette & Salat * <sub>6</sub><br><i>gambas grillé</i> .....   | 16,80    |
| FISCH-UND MEERESFRÜCHTETELLER – Scampi, Limandefilets und Jakobsmuscheln, Spaghetti<br>„Aglia Olio“ mit Meeresfrüchten & Salatteller, serviert mit einem Gläschen Muscadet<br><i>assiette de poissons &amp; de fruits de mer / fisch &amp; seafood with spaghetti aglio olio</i> ..... | 19,90    |
| SCHWERTFISCHSTEAK VOM GRILL MIT PISTO (frisches Gemüse und Kartoffeln auf<br>Spanische Art)<br><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)<br>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<br><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<br><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<br>wahlweise mit Röstzwiebeln, Meerrettich, Kräuterbutter oder Champignons<br><i>rumpsteak grillé .....</i> | 16,50 |
|--|-------|

|  |       |
|--|-------|
| PFEFFERSTEAK<br><i>steak au poivre / pepper steak.....</i> | 17,50 |
|--|-------|

#### Beilagen zu den Fleischgerichten:

Pommes Frites, Kroketten, 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 Kürbissuppe

*jambon et poivron poelé, rouquette au parmesan, olives et soupe de courge*

\*\*\*\*\*

SCHWERTFISCHSTEAK VOM GRILL MIT PISTO

*d'espardon et légumes / sword fish fillet with vegetables*

oder

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

*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

| <b>EIS</b> <i>GLACES / ICE-CREAM</i>   |          | <b>DESSERTS</b> <i>DESSERTS SWEETS</i>  |          |
|--|----------|---|----------|
|  | EURD / € |   | EURD / € |
| EISKAFFEE.....                         | 2,90     | LAVAZZA PASSION ME<br>Espresso & Maracuja-Nektar auf Eis<br>geschüttelt.....                              | 2,20     |
| EISSCHOKOLADE .....                    | 2,90     | GÂTEAU AU CHOCOLAT „TCHAIKA“<br>hausgemachter Schokoladenkuchen auf<br>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<br>Schoko-Kuchen, Panna Cotta, Vanille-Eis<br>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