

Vorspeisen

Kleiner Salat (Mai - Sept) Salat, Ofen Tomaten, geröstete Mandeln	6,40
Kleiner Salat (Okt - Apr) Salat, Kurkuma, getr. Pflaumen, Walnüsse	6,40
Assiette De Saucisson Breton Bret. Salami, bret. gesalzene Butter, Cornichons	7,90
Assiette De Fromage Brie de Meaux, Bleu d'Auvergne, Chèvre mit Honig aus Berliner Herkunft, Comté, bret. gesalzene Butter	15,90
Assiette De Charcuterie Et Fromage Käseplatte + luft. Schinken und Saucisson	18,90

Salate

La Chèvre Chaud (Mai - Sept) Salat, gebackener Ziegenkäse auf Brot, Tomaten und Knoblauch im Ofen gebacken, Oliventapenade, geröstete Mandeln, Honig aus Berliner Herkunft	18,90
La Chèvre Chaud (Okt - Apr) Salat, gebackener Ziegenkäse auf Brot, Hokkaido Kürbis, Birne im Ofen gebacken, Kürbiskerne, Honig aus Berliner Herkunft	18,90
L'Auvergnate Salat, Bime in Butter gebraten, Bleu d'Auvergne, Luftgetrockneter Schinken, Walnüsse	18,90
La Comtesse Salat, getr. Pflaumen, Karamellisierte Bratäpfel, Comté, Luftgetrockneter Schinken, Walnüsse	18,90
La Trois Fromages Salat, getr. Pflaumen, Comté, Bleu d'Auvergne, Ziegenkäse, Walnüsse	18,90
La Savoureuse Salat, Boudin Noir à l'Ancienne (frz. Blutwurst), karamellisierte Bratäpfel (leicht gezimt), geröstete Pinienkerne	18,90
La Canard Salat, geräuchertes frz. Entenbrustfilet, getr. Pflaumen, Ziegenkäse, Walnüsse	18,90

Wein

	20cl	25cl	50cl	75cl
ROT				
Corbières Caumont Cuvée Spéciale (Okt-Apr) kraftig, trocken, angenehm, kaum säure	8,90	10,90	20,90	30,00
Corbières Caumont Tradition (Mai-Sept) trocken, angenehm, kaum säure	8,90	10,90	20,90	30,00
Mas Bécha (Okt - Apr) Côtes du Roussillon trocken, kräftig	9,40	11,40	21,40	32,00
Château Valcombe - La Spéciale trocken, « puissant », sonnig, reines Vergnügen	—	—	—	38,00
ROSÉ				
Rosé de Provence Lumière trocken, zart, hell	9,40	11,40	21,40	32,00
WEISS				
Muscadet trocken, mineral, klar, schlank	8,90	10,90	20,90	30,00
Touraine trocken, Sauvignon blanc, frisch, leicht fruchtig	9,40	11,40	21,40	32,00
Tariquet 1^{ères} Grives halb trocken, élégant	9,40	11,40	21,40	32,00
Pouilly-Fumé trocken, vollmundig, zauberhaft	—	—	—	38,00
Weißweinschorle 20cl mit Touraine	6,90			
Roséschorle 20cl mit Rosé de Provence	6,90			

i Liebe Gäste, wenn Sie möchten unsere Allergen, Zusatzstoffe Karte sehen, bitte fragen Sie unser Personal.

Heißegetränke

Espresso	2,40
Espresso Macchiato	2,80
Doppelter Espresso	3,40
Kaffee	3,40
Cappuccino	3,90
Milchkaffee	4,90
Heiße Schokolade	4,90
Heißes Karamell	4,90
Earl Grey 3-5 Min Infusion	4,90
Jasmin 2-3 Min Infusion	4,90
Ingwer 3-5 Min Infusion	4,90
Französischer Kaffee mit Grand Marnier	7,90
Bretonischer Kaffee mit Whisky Eddu	7,90

Soda

Bionade 33cl (Hol. / Orange-Ingwer)	4,20
Fritz Cola 33cl	4,20
Orangina 25cl	4,20

Digestifs

Blanche de Pommes	10,00
Grand Marnier « Cordon Rouge »	11,00
Lambig Hors d'Âge + als 12 Jahre	11,00
Eddu Buchweizen Bretonischer Whisky	11,00

Cidre

	Schale	Flasche
Der Bigouden: Kerné Fruchtig, harmonisch, 4,5%	5,50	18,00
Der Artisanal: Gorvello Élégant, traditionnel, 4,5%	5,50	18,00
Der Trockene: Fouesnant Herb, sehr aromatisch, 5,5%	5,90	19,00
Der Besondere: Cornouailles Trocken, fruchtig, rund, 5,5%	5,90	19,00
Der Birnere: Poiré Sanft, leicht 2,5%, frisch	5,90	19,00

Bretonisches & Deutsches Bier

	Flasche
Dremmwell Blonde 33cl	4,90
Britt Blanche 33cl	4,90
Britt Rousse 33cl	4,90
Britt Blonde 33cl	4,90
Radeberger 33cl	3,90
Jever Alkoholfrei 33cl	3,90
Paulaner Hefeweiss 50cl	4,80

Wasser

Taunusquelle still 25cl	3,20
Taunusquelle still 75cl	7,20
Taunusquelle medium 25cl	3,20
Taunusquelle medium 75cl	7,20

Säfte & Schorle

	20cl	40cl
Apfel	3,60	5,60
Rhabarbernektar	3,60	5,60
Johannesbeernektar	3,60	5,60
Apfelschorle	3,20	5,20
Rhabarberschorle	3,20	5,20
Johannesbeerschorle	3,20	5,20

Apéritifs

Chouchen-Honigwein 13%	6,20
Prince-Guillevic Apfelwein 17%	6,20
Kir Johannesbeeren Creme, Wein 20 cl	9,50
Kir Breton 20 cl Johannesbeeren Creme, Cidre	6,50
Crémant de Loire	8,50
Crémant de Loire - Flasche 75cl	38,00
Pampellespritz Aperol im besser 40 cl Korsischer Grapefruit Apéritif 40cl Pampelle, Sprüdel Wasser, Weisswein	12,90