

Bistrokarte

Täglich bis 23:00 Uhr

QUICHE

- Quiche Lorraine** 10,50
Mit Speck, Zwiebeln, Lauch und Salatbouquet
- Ratatouille**  11,50
Mit Ofengemüse, Ziegenkäse, Walnüssen und Salatbouquet
- Chorizo** 12,50
Mit Tomate, Chorizo, Paprika und Salatbouquet



SALAD

- Caesar Salad**  13,50
Römersalat, Parmesan, Croûtons + Hühnchen +6,50
- Ziegenkäsesalat**  14,50
Gratinierter Ziegenkäse mit Honig, Paprikachutney, Salat
- Nizza Salat** 17,50
mit Thunfisch-Rilette, Anchovis, grünen Bohnen, jungen Kartoffeln und Bio-Ei


EXTRAS


- Pommes Pont-Neuf** 5,50/9,50
- Beilagensalat** 5,50/9,50
- Pimientos de Padrón** 6,00
- Oliven** 5,00

TARTE FLAMBÉE

Elsässer Flammkuchen
Mit roten Zwiebeln, Speck, Crème fraîche, Schnittlauch, Petersilie
12,00

Chorizo Flammkuchen
Mit Chorizo, rote Zwiebeln, Chili-Knoblauch-Chutney
12,00

Käse & Birne 
Mit Blauschimmelkäse, Birne, karamellierter Walnuss
13,50

Der Vegetarische 
Mit Crème fraîche, gegrilltes, mariniertes Gemüse, rote Zwiebeln, Rucola
12,50

Tarte Italienne
Mit Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum, Pesto, Fenchelsalami, rote Zwiebeln, getrocknete Tomaten, Artischocken
15,00

La Mer
Mit Thunfisch, rote Zwiebeln, Oliven, Emmentaler
14,50

Tarte French
Mit Tomatensauce, Mozzarella, Bayonner Schinken, Rucola, rote Zwiebeln
13,50

FRANZÖSISCHE SPEZIALITÄTEN

Moules Frites aus dem Topf 16,50
Mit Muscheln, Tomatensauce, Pommes

Choucroute Garnie aus der Pfanne 16,50
Sauerkraut, Speck, Schweinebauch, Zwiebeln

Coq au Vin aus der Pfanne 18,50
Hähnchen in Burgundersauce mit Champignons, Möhren, Silberzwiebeln und Drillingen

Choucroute La Mer aus der Pfanne 19,50
Sauerkraut, Speck, Zander, Zwiebeln

Assiette Fromage & Charcuterie 24,50
Französische Käseauswahl, Fenchelsalami, Bayonner Schinken, Oliven, karamellierte Walnuss, Früchte

GATEAUX

- Zitronentarte** 12,00
An Himbeerparfait, mit Pistazien-crumble
- Petit Gâteau** 14,50
Schokokuchen mit flüssigem Kern, Vanilleeis und Himbeersauce

 - Vegetarisch

Desserts

Crêpes und Eiscreme

- Banana-Chocolate-Crêpe** 8,50
Mit Vanilla-Caramel-Brownie und Chocolate Eiscreme, Brownie, Bananen, Haselnusskrokant, Schlagsahne und Chocolate Sauce
- Karamell Pancake** 8,50
Salted Caramel und Walnusseiscreme, serviert zwischen den Hälften eines warmen Pancakes mit Schlagsahne, Haselnusskrokant und Karamellsauce
- Fruit Sorbet** *vegan* 10,50
3 Sorbetsorten: Zitronen-, Gurken- und Himbeersorbet mit Früchten der Saison
- Macaron Sundae** 11,00
Erdbeer- und Himbeer-Macaron, Zitronensorbet, Erdbeereiscreme, Fruchtcoulis, Schlagsahne, Chocolate Ganache
- Brownie Eis Ganymed** 10,50
Chocolate und Vanilla-Caramel-Brownie Eiscreme, Brownie-Stückchen, Chocolate Sauce, Schlagsahne und Haselnusskrokant
- Fruit Sensation mit Erdbeeren** 12,50
Himbeersorbet und Erdbeereiscreme, garniert mit Erdbeer-Coulis, Klecks Schlagsahne, Erdbeeren, Waffelstückchen



Daily until 11 pm

QUICHE

- Quiche Lorraine 10,50
With bacon, onions, leeks, and salad bouquet
- Ratatouille  11,50
With oven vegetables, goat cheese, walnuts, and salad bouquet
- Chorizo 12,50
With tomato, chorizo, bell peppers, and salad bouquet





SALAD

- Caesar Salad  13,50
Romaine lettuce, Parmesan, croutons
+ Chicken +6,50
- Goat Cheese Salad  14,50
Gratinated goat cheese with honey, bell pepper chutney, salad
- Niçoise Salad 17,50
With tuna rillettes, anchovies, green beans, young potatoes, organic egg

EXTRAS

- Pommes Pont-Neuf 5,50/9,50
- Side salad 5,50/9,50
- Pimientos de Padrón 6,00
- Olives 5,00

TARTE FLAMBÉE

- Alsatian Tarte Flambée
With red onions, bacon, crème fraîche, chives, parsley 12,00
- Chorizo Tarte Flambée
With chorizo, red onions, chili-garlic chutney 12,00
- Cheese & Pear  13,50
With blue cheese, pear, caramelized walnut
- The Vegetarian  12,50
With crème fraîche, grilled marinated vegetables, red onions, arugula

Tarte Italienne

- With tomato sauce, mozzarella, basil, pesto, fennel salami, red onions, sun-dried tomatoes, artichokes 15,00

La Mer

- With tuna, red onions, olives, Emmental cheese 14,50

Tarte French

- With tomato sauce, mozzarella, Bayonne ham, arugula, red onions 13,50

FRENCH SPECIALTIES

- Moules Frites served in a pot 16,50
With mussels, tomato sauce, French fries
- Choucroute Garnie in a skillet 16,50
Sauerkraut, bacon, pork belly, onions
- Coq au Vin in a skillet 18,50
Chicken in Burgundy sauce with mushrooms, carrots, pearl onions, and baby potatoes
- Choucroute La Mer in a skillet 19,50
Sauerkraut, bacon, pike perch, onions



Assiette Fromage & Charcuterie

- French cheese selection, Bayonne ham, fennel salami, olives, caramelized walnuts, fruits 24,50



GATEAUX

- Lemon Tart 12,00
With raspberry parfait, pistachio crumble
- Petit Gâteau 14,50
Molten chocolate cake with vanilla ice cream, and raspberry sauce

 - Vegetarian

Desserts

Crêpes and Ice Cream

- Banana-Chocolate Crêpe 8,50
With vanilla-caramel-brownie and chocolate ice cream, brownie, banana, hazelnut brittle, whipped cream, chocolate sauce
- Caramel Pancake 8,50
Salted caramel and walnut ice cream, served between the halves of a warm pancake with whipped cream, hazelnut brittle, and caramel sauce
- Fruit Sorbet *vegan* 10,50
3 sorbet flavors: lemon, cucumber, and raspberry sorbet accompanied by seasonal fruits
- Macaron Sundae 11,00
Strawberry & raspberry macaron, lemon sorbet, strawberry ice cream, fruit coulis, whipped cream, chocolate ganache
- Brownie Ice Ganymed 10,50
Chocolate and vanilla caramel brownie ice cream, brownie pieces, chocolate sauce, whipped cream, hazelnut brittle
- Fruit Sensation Strawberry 12,50
Raspberry sorbet and strawberry ice cream, with strawberry coulis, strawberries, whipped cream, waffle pieces