



LES OEUFS **till 12:30**

**PÂTISSERIE**

solange der vorrat reicht


Croissant Classique - 2,9 

Croissant Nougat - 7,9 


Nuss-Nougat-Mascarpone-Crème, Nussmix

Croissant Schinken & Käse - 7,9


Rinderschinken, Käse, Salat, Tomate, Gurke und Mayonnaise

Croissant Pistache - 7,9 

Pistazien-Crème und Honig

Crème brûlée - 6,9 

Bourbon-Vanille-Ei-Creme mit knuspriger Zuckerschicht

Moelleux au Chocolat - 7,9 

Schokoküchlein mit flüssigem Kern auf Fruchtspiegel, Vanille Eis

Soupe à l'Oignon - 3,9 

Pariser Zwiebelsuppe mit Gruyère-Käse-Brot überbacken

Tartare de Boeuf auf Sauerteigbrot - 17,9 / Flambiert 18,5


Tatar vom Rind mit Kapern, Schalotten, Butter, Eigelb, Senf-Mayonnaise und knusprigem Baguette

Pâtes aux Truffes - 13,9

Linguini Pasta mit Trüffel in einer Riesling-Sahne-Sauce, Parmesan

Coq au Vin - 14,9

Hühnerkeule in Burgunder-Jus mit geschmortem Wurzelgemüse, Perlzwiebeln und Thymian serviert mit Kartoffelpüree

Pasta à la ratatouille - 11,9 


Linguini Pasta mit frischen Gemüse, Tomaten-Concassée - frische Kräuter, Parmesan-Käse  
-Lachs (+5,9) - Muscheln & Garnelen (+7,9) - Steak Streifen (+7,9)

Croque deluxe Toast - 18,9

Brioche-Toast mit Rinder-Steak, Butterkäse, karamellisierten Zwiebeln, Senf-Mayonnaise, Salat, Béchamel, serviert mit hausgemachten Pommes **Empfehlung: grüner Salat**


Escargots au vin rouge - 11,9

1/2 Dutzend eingelegte Weinbergschnecken in einem Burgunder-Sud, mit Kräuterbutter gratiniert, dazu Baguette

Déjà Vu - 10,9 

Gemischter Blattsalat mit Honig, Cherrytomaten - Früchten, Roter Beete und geröstetem Nuss Mix  
- Ziegenkäse (+4,9)  
- knuspriger Feta Käse (+4,9)


**DÉJEUNER**  
from 12:00

Cremiges Kräuter-Rührei - 7,9 

- Mix Käse (+2,9) - Gemüse (2,90) - Rinderschinken (+2,5)

Classique Omelette - 7,9 

- Rinderschinken (+1,5) - Gemüse (+ 1,5) - Trüffel-Käse (+ 5)

Pain perdu - 9,9 

Toast in Bourbon-Vanille gequirtem Ei, Saison-Früchte-Zimt  
- Pistaziencreme (+2,5) - Schokosauce - Ahornsirup

**PLACHE MIXTE 8,9** jede weitere Person +4,9 EUR

Gemischte Frühstückspalte mit einer Variation aus Käse, Schinken, Gemüse, Obst, Konfitüre, Butter und frischen Früchten


**DÉJEUNER** from 12:00

Croque Monsieur - 9,9 Madame 11,9 from 9:30

Brioche Toast mit Rinderpastrami, Schalotten, Käse, Senf-Mayonnaise, Béchamel, garniert mit Blattsalat - Spiegelei (+1,9)  
**Empfehlung: Portion hausgemachte Frites & Trüffel-Mayo**

Madame Saumon - 17,9 from 9:30

Lachs, sous vide Ei auf Avocado, Spinat, Schalotten, Crème fraîche, Dil-Senf auf Brot, garniert mit Salat  
**Empfehlung: Portion hausgemachte Frites & Trüffel-Mayo**

Quiche Duxelles - 12,5 from 9:30 

gefüllt mit getrüffelten Champignons und Spinat, mit Camembert überbacken, serviert mit Salat

Quiche Lorraine - 11,9 from 9:30

gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Sauce Royale, serviert mit Salat

Les Moules - 15,9

Miesmuscheln in Rieslingsud mit Sellerie, Karotten, Zwiebeln - und Knoblauch dazu Baguette  
**Empfehlung: Portion hausgemachte Frites**

Aubergine Farcie - 13,9 


Geschmorte Aubergine mit Gemüse auf Kichererbsencreme - Jungzwiebeln, Granatapfel und Basmati-Safran-Reis  
- Fetakäse (+2,5) - Mozzarella (+2,5)

Grilled Salmon - 15,9

Lachsfilet gegrillt auf Kartoffel-Spinat Püree

**SALADES**

from 9:30

Salade Niçoise - 15,9 

Gemischter Saisonsalat mit Thunfisch, Tomaten - Kartoffeln, Prinzessbohnen, Kirschtomaten, Oliven und Ei

EMPFEHLUNG: PORTION BAGUETTE



**CATERING**

"Welcome to Monsieur Delicious! We are your hosts for unforgettable moments, where premium cuisine and top-notch service take center stage. Our passion for exceptional culinary experiences and flawless events shines through every detail. We recognize that each event is unique, which is why we collaborate closely with you to bring your vision to life and delight your guests."




while stocks last

## PÂTISSERIE

Croissant Classique - 2,9 Croissant Nougat - 7,9 


filled with nougat-cream, caramel and nuts

Croissant Pistache - 7,9 


filled with pistachio cream and honey

Croissant HAM &amp; CHEESE - 7,9

beef ham, cheese, lettuce, tomatoes, cucumber und mayonnaise

Crème brûlée - 8,9 

bourbon vanilla egg cream with a crunchy layer of sugar


Moelleux au Chocolat - 9,9 

warm chocolate cake with a liquid center on a fruit base

Soupe à l'Oignon - 3,9 

parisian onion soup baked with gratinated Gruyère cheese bread

Tartare de Boeuf Bread - 17,9 / flambéed - 18,5

spiced beef tartare with capers, red onion, butter, egg, mustard mayonnaise on sourdough bread served with salad  
recommendation: portion of homemade friesPâtes aux Truffes - 13,9 

Linguini Pasta with truffles in a Riesling cream sauce Parmesan

Coq au Vin - 14,9

chicken leg in red wine sauce, with braised root vegetables, pearl onions and thyme, served with mashed potatoes

Pasta à la ratatouille - 11,9 

Linguini pasta with fresh vegetables, tomato concassée, fresh herbs, parmesan cheese

-Salmon Filet (+5,9) - fish &amp; Mules (+7,9) - Beef Stripes(+7,9)

Croque Deluxe Toast - 18,9

gratinated brioche toast with Beef-Steak, caramelised onions, mustard mayonnaise, lettuce, béchamel, served with homemade fries  
recommendation: green salad

Escargots au Vin rouge - 11,9

half a dozen of pickled escargots in a burgundy brew, gratinated with herb butter, served with baguette -with cheese gratinated (+2,0)

DÉJEUNER  
from 12:00LES OEUFs **till 12:30**

Creamy herbal scrambled eggs - 7,9

- mix cheese (+2,9) - vegetables (2,90) - beef ham (+2,5)

Omelette - 7,9

-Truffle-Cheese (+ 5) - Cheese (+1,5) - Beef(+1,5) - Vegetables (+ 1,5)

Pain perdu - 9,9

original brioche French toast with butter and fruits

- maple syrup (+0) - pistachio-creme (2,50) -chocolate (+0)

Plache mixte - 8,9

**till 12:30**

mixed breakfast plate with a variety of cheese, ham, Butter, Jam- vegetables and fresh fruits


each additional person (+4.9)

DÉJEUNER **from 12:00**

Les Moules - 15,9

mussels in Riesling stock with celery, carrots, onions and garlic, served with baguette  
recommendation: portion of homemade friesAubergine Farcie - 13,9 braised eggplant with a variety of vegetables, on chickpea cream,- spring onions, pomegranate and basmati-saffron-rice  
- Feta cheese (+2,5) - Mozzarella cheese (+2,5)

Grilled Salmon- 15,9


Salmon fillet on mashed potato whit spinach  
recommendation: portion of mixed SaladCroque Monsieur - 9,9 Madame II,9 **from 9:30**gratinated brioche toast with beef pastrami, cheese, onion, mustard mayonnaise, béchamel, served with salad + fried egg (+2)  
recommendation: portion of homemade friesMadame Saumon - 17,9 **from 9:30**sous vide egg, grilled salmon, avocado, spinach,- shallots, crème fraîche- dill mustard on bread, served with salad  
recommendation: portion of homemade friesQuiche Duxelles - 12,5  **from 9:30**

filled with truffled mushrooms and spinach, gratinated with- camembert, served with salad

Quiche Lorraine - 11,9 **from 9:30**

filled with bacon, onions, thyme, sauce royale served with salad

## SALADES

Déjà Vu - 10,9 

salad with-honey, tomatoes, fruits, beetroot and roasted nuts

- goat cheese (+5,9) - feta cheese (+4,9)

Salade Niçoise - 15,9 

mixed seasonal salad with tuna, potatoes, peas, cherry tomatoes, olives and egg

RECOMMENDATION: PORTION BAGUETTE

## CATERING

"Welcome to Monsieur Delicious! We are your hosts for unforgettable moments, where premium cuisine and top-notch service take center stage. Our passion for exceptional culinary experiences and flawless events shines through every detail. We recognize that each event is unique, which is why we collaborate closely with you to bring your vision to life and delight your guests."