



LE PETIT-DEJEUNER BRUNCH

PÂTISSERIE

Croissant Classique - 2,9

Croissant Nougat - 7,9

Nuss-Nougat-Mascarpone-Crème, Karamell und Nussmix

Croissant Schinken & Käse - 7,9

Rinderschinken, Käse, Salat, Tomate, Gurke und Mayonnaise

Croissant Pistache - 7,9

Pistazien-Crème und Honig

Bol de céréales 8,9

Bowl mit Joghurt, Granola, Obst/Früchte, Mandeln, Walnüsse und Beerenkonfitüre

Crème brûlée - 8,9

Bourbon-Vanille-Ei-Creme mit knuspriger Zuckerschicht

Moelleux au Chocolat - 9,9

Schokoküchlein mit flüssigem Kern auf Fruchtspiegel, Vanille Eis

LES OEUFS

Cremiges Kräuter-Rührei - 7,9

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

Klassisches Omelette - 7,9

- Käse (+1,5) - R.Schinken (+1,9) - Gemüse (+ 1,9) (Trüffel-Käse (+5))

Egg Delight - 11,9

2 Pochierte Eier auf cremigen Joghurt mit frischer Dille, Kräuter-Paprika-Nuss-Butter, Kirschtomaten

Quiche Duxelles - 12,5

Champignons, Spinat, Egg Royale, Camembert serviert mit Salat

Quiche Lorraine - 11,9

gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Käse, Egg Royale, serviert mit Salat

Soupe à l'Oignon - 3,9

Pariser Zwiebelsuppe mit Gruyère-Käse-Brot überbacken

Trüffelpasta - 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)

Gegrillter Lachs - 15,9

Lachsfilet auf Kartoffel-Spinat Püree

Empfehlung: Gemischter Salat

„LIEBER GAST! INFORMATIONEN ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN SPEISEN, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN KÖNNEN, ERHALTEN SIE AUF NACHFRAGE BEI UNSEREN SERVICEMITARBEITER:INNEN“.

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN EURO UND INKLUSIVE DER GESETZLICHEN MEHRWERTSTEUER

BREADS & BRIOCHÉS

Croque Monsieur - 9,9 **Croque Madame** 11,9

Gratinierter Toast mit Rinderpastrami, Käse, Senf-Mayonnaise, Béchamel, garniert mit Blattsalat - Spiegelei (+1,9)

Empfehlung: Portion hausgemachte Frites & Trüffel-Mayo

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

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

Fleur - 12,9 (vgt)

Ziegenkäse, Crème fraîche, Feigenkonfitüre, Honig, Rote Beete, Früchte und gerösteter Nuss-Mix auf Sauerteigbrot, garniert mit Blattsalat

Emilie - 11,9 (vgn)

Hummus, gegrillte Champignons, Cherrytomaten auf Sauerteigbrot, garniert mit Blattsalat

Monsieur Truffle - 13,9 (vgt)

knuspriges Sauerteigbrot mit cremigem Trüffel-Kräuter-Pesto, Crème fraîche, Feta-Käse, Oliven, Feldgurken, Tomaten, garniert mit Blattsalat

Madame Saumon - 17,9

Flambierter Lachs, sous vide Ei, Avocado, Spinat, Schalotten, Crème fraîche, Dil-Senf auf Brot, garniert mit Salat

Le benedict - 15,9

Sous-Vide-Ei, Avocado, Spinat, Schalotten, Sauce Hollandaise, Crème fraîche-Dill-Senf auf Brot, serviert mit Salat

Pain perdu - 9,9

Toast in Bourbon-Vanille im gequirktem Ei, Saison-Früchte-Zimt-Zucker - **Pistaziencreme** (+2,5) - **Schokosauce** (+ 0) - **Ahornsirup** (+ 0)

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

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

DÉJEUNER

ab 12:00

Les Moules - 15,9

Miesmuscheln in Rieslingsud mit Sellerie, Karotten, Zwiebeln - und Knoblauch dazu Baguette

Aubergine Farcie - 15,9

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

Déjà Vu - 10,9

Gemischter Blattsalat mit Pistazien-Honig, Cherrytomaten - Früchten, Roter Beete und geröstetem Nussmix - **Ziegenkäse** (+4,9) - **knuspriger Feta** (+4,9)

Salade Niçoise - 15,9

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



LE PETIT-DEJEUNER BRUNCH & LUNCH

SA & SO 9:30-16:00
ab 17:00 Abendkarte

PÂTISSERIE

- Croissant Classique** - 2,9
filled with nougat-cream, caramel and nuts
- Croissant Nougat** - 7,9
filled with nougat-cream, caramel and nuts
- Croissant Pistache** - 7,9
filled with pistachio cream and honey
- Croissant HAM & CHEESE** - 7,9
beef ham, cheese, lettuce, tomatoes, cucumber und mayonnaise
- Crème brûlée** - 9,9
bourbon vanilla egg cream with a crunchy layer of sugar
- Moelleux au Chocolat** - 10,9
warm chocolate cake with a liquid center on a fruit base
- Bol de céréales** - 8,9
bowl with coconut yoghurt, granola, fruits, nuts and berry jam

LES OEUFS

- Creamy herbal scrambled eggs** - 7,9
- mix cheese (+2,9) - vegetables (2,90) - beef ham (+2,5)
- Omelette** - 7,9
- Truffle-Cheese (+ 4,9) - Cheese (+1,5) - Beef ham (+1,9)
- Vegetables (+ 1,9)
- Egg Delight** - 11,9
2 poached eggs on creamy yoghurt with fresh dill, herb-paprika-nut butter, cherry tomatoes

BRIOCHE & BREADS

- Plache mixte** - 8,9
mixed breakfast plate with a variety of cheese, ham, Butter, Jam-vegetables and fresh fruits
each additional person (+4,9)
- Emilie** 11,9 (vgn)
hummus with grilled mashrooms, cherrytomatos, garnished with lettuce
- Monsieur Truffle** - 13,9
screamy herb-truffle pesto, crème fraîche, grilled feta cheese, olives, field cucumbers, cherrytomatoes, garnished with lettuce
- Fleur** - 12,9 (vgt)
goat-cream cheese, fig jam, honey and roasted nuts on sourdough bread
- Le benedictie** - 14,9
sous vide egg, avocado, spinach, shallots, sauce hollandaise, crème fraîche- dill mustard on bread, served with salad

- Croque Monsieur** - 9,9 **Croque Madame** 11,9
gratinated brioche toast with beef pastrami, cheese, mustard mayonnaise, béchamel, served with salad + fried egg (+2)
recommendation: portion of homemade fries

- Madame Saumon** - 17,9
grilled salmon, sous vide egg, avocado, spinach, shallots, crème fraîche- dill mustard on bread, served with salad

- 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 fries

- Pain perdu** - 9,9
original brioche French toast with butter and fruits
- maple syrup (+0) - pistachio-creme (2,50) - chocolate sauce (+0)

DÉJEUNER from 12:00

- Soupe à l'Oignon** - 3,9
parisian onion soup baked with gratinated Gruyère cheese bread
- Truffle Pasta** - 13,9
Linguini Pasta with truffles in a Riesling cream sauce, Parmesan
- Chicken "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 (+5,9) - fish & Mules (+7,9) - Beef Stripes(+7,9)
- Grilled Salmon** - 15,9
Salmon fillet on mashed potato whit spinach
recommendation: portion of mix Salad
- Quiche Lorraine** - 11,9
filled with bacon, onions, thyme, sauce royale served with salad

- Les Moules** - 15,9
mussels in Riesling stock with celery, carrots, onions and garlic, served with baguette
recommendation: portion of homemade fries

- Aubergine 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)

- Déjà Vu Salades** - 10,9
salad with pistachio-honey, tomatoes, fruits, beetroot and roasted nuts - goat cheese (+4,9) - feta cheese (+4,9)

- Salade Niçoise** - 15,9
mixed sesonal salad with tuna, potatoes, peas, cherry tomatoes, olives and egg

- Quiche Duxelles** - 12,5
filled with truffled mushrooms and spinach, gratinated with camembert, served with salad