

DEJEUNER - BRUNCH - LUNCH

Frühstück

Breads

Schinken-Croissant au jambon 7,9

Putenschinken, Käse, Salat, Tomate, Gurke und Mayonnaise

Lachs-Croissant au saumon 8,9

Lachs, Avocado, Tomate, Crème fraîche, Dill-Senf und Schalotten

Belegte Sauerteig Brote

Schnittlauch Brot - Ciboulette 6,9

Frischer Schnittlauch auf Kräuterbutter

Avocadobrot - l'Avocat 10,9

Avocado auf Frischkäse mit Schalotten

+ R.Lachs 7 + P.Schinken 3 + Po.Ei 2 + Hollandaise 3

Ziegenkäsebrot - La Fleur 14,5

Gratinierter Ziegenkäse mit Crème Fraîche, Konfitüre, Roter Bete, Früchten und Nüssen

Speckbrot - Crustio 12,5

Speck, Crème Fraîche, Cornichons und Lauch, in Kräuterbutter mit Käse gratiniert

Croque Monsieur / Madame 10,9 / 11,9

Toast mit Putenschinken, Käse, Béchamel, Senf-Mayonnaise (+ Spiegelei), garniert mit Blattsalat + Frites (4,9)

Moncher

Räucher-Lachs Carpaccio 17,9

auf Frischkäse mit Schalotten, Kapern Dijon-Dill-Vinaigrette mit Gebäck

Eigeerichte

Mo-Fr 08:00- 12:00 Sa&So-bis 08:00-16:00

Rührei / Omelette / Spiegelei 7,9

+ Schafskäse 2,5 + Speck 2,5 + P.Schinken 2,5

Ratatouille Shakshuka 15,9

Pochierte Eier auf mediterranem Ratatouille Gemüse, getoppt mit Schafskäse

Pochierte Eier im Glas 7,9

Pochierte Eier auf cremiger Avocado, Croutons, Tomaten mit Schafskäse

French Toast - Pain Perdu 14,9

Zimtig-süßes Gebäck, getunkt in einer Vanille-Eimischung, serviert mit Crème fraîche, Nüsse und Früchten + Vanille Ice 2,5

Toppings

Putenschinken (2,5), Avocado (3)

Spiegelei(3,9), Räucherlachs (7),

Butter (1,5) Pochiertes Ei (2),

Schafskäse (2,5) Bacon (2,5)

Hollandaise (3)

Patisserie

Croissant / Pistache / Nougat / Konfitüre

2,9

5,9

4,5

Fondant au Chocolat

4,9

Crème Brûlée

8

Pain au Chocolat

5

Mille Feuilles

5,5

Apfelkuchen / Cheesecake

4,9

5,9

Madeleines / Müsli - Bol de Céréales

2,5

7,6

Eclairs - Choco & Vanille

3,9

Tartes Diverse Sorten

Signature Lunch

Mo-So: ab 11:30

Huhn im Wein – Coq au Vin 17,9

Geschmort in Bordeaux mit Pilzen, Möhren und Perlzwiebeln, serviert mit pariser Baguette

Miesmuscheln – Moules 18,9

In aromatischen Pinot-Blanc-Sud mit Julienne-Möhren, Petersilie und Baguette

Trüffelpasta - Pasta à la Truffe 22,9

Rigatoni Pasta in einer cremigen Trüffel-Obers-Sauce mit Parmesan und Gruyère. Dazu Empfehlen wir: + Steak-Stripes 9 + Lachs 9 + Frischer Trüffel 9

Geschmorte Melanzani 17,9

Gefüllt mit Paprika, Fenchel und Zwiebeln, garniert Blattsalat mit dazu empfehlen wir gratiniert mit Schafskäse & Kartoffelpüree +(5,5)

Lachsfilet – Saumon grillé 21

Mit Comté-Kräuter-Kruste auf Mangold

Vorspeisen / Snacks

Mo-So: ab 11:30

Steak Tartare 17,9

Fein gehacktes Rindfleisch mit Kapern, Schalotten, Anchovis, Eigelb, Senf-Mayo, Kräuterbutter und knusprigem Baguette

Weinbergschnecken – Escargots 16,9

Ein halbes Dutzend gratinierte Weinbergschnecken in Kräuterbutter

Quiche

Mürbteigkuchen in Eier-Obers-Füllung/ Blattsalat

- **Saumon:** Lachs - Mangold 12,9
- **Lorrain:** Speck - Lauch 11,9
- **Saison-Quiche** 10,9

Käseplatte- Planche de Fromage 15,9 & 29,9

Französischer Käsesorten – von mild bis kräftig – mit Trauben, Nüssen, Konfitüre und Baguette Klein oder Groß

Jahrgangssardinen – Sardines 11,9

Jahrgangssardinen serviert mit- Baguette und Hausbutter

Fischsuppe - Bouillabaisse 25,9

Fischsuppe mit Muscheln und Garnelen, Croûtons und Fenchel

Business Lunch à la le Pic

Mo.-Fr. 11:30-14:30

Wöchentlich wechselnd

Hauslimoade 0,33

Saisonsuppe

Hauptspeise zur Auswahl

15.-

Genießen Sie bei uns eine feine Auswahl französischer Delikatessen: Käse, Wurstwaren, Weine, Oliven, Pasteten, Sardinen, Cornichons, Quiches und vieles mehr. Viele dieser Köstlichkeiten finden Sie auch in unserer Vitrine zum Mitnehmen – für den Genuss zu Hause, als Geschenk oder für besondere Anlässe.

Gerne bereiten wir Ihnen auch eine feine, kleine Zusammenstellung unserer Delikatessen vor – ab 2 Personen um 35 euro., jede weitere Person 14,5 euro.

Am Abend erwartet Sie zudem eine erweiterte Auswahl köstlicher Gerichte auf unserer Abendkarte – darunter unser Signature Cordon Bleu sowie Steak mit Café-de-Paris-Butter und vieles mehr