

Brasserie

Crêpes gefüllt mit...

Hähnchen und Crème fraîche	€ 6,80
Räucherlachs und Ziegenfrischkäse	€ 6,80
Blattspinat und Roquefort	€ 6,80
Zucchini-Paprikagemüse und Tomatensauce	€ 6,80

...garniert mit Salat

Vorspeisen

Gebackener Ziegenkäse auf frittiertem Rucola mit Honig-Senfdressing	€ 8,50
gratinierter Ziegenkäse an Wildkräutersalat mit Cantaloup und Himbeerdressing	€ 8,80
Kleiner warmer Feta mit Zwiebeln, Paprika- Zucchini Gemüse, Knoblauch und Oliven ⁴	€ 7,50
Tapasteller mit Garnele auf Blattsalat und Cocktailsauce, Matjeshappen, Comté, mit Serrano und Kapernäpfel	€ 12,50
kleines Schweinefilet-Steak im Balsamico⁴-Sud mit warmen Tomaten und Blattsalat	€ 10,50
Roastbeef- Carpaccio vom Weiderind geriebener Comté, gestoßener Pfeffer, Olivenöl	€ 12,80
Tafelspitz a la Vitello, mit Thunfisch- Oliven-Tapenade an Blattsalat	€ 10,80
2 Garnelen auf Chili-Linsensalat und Rucola	€ 9,00

Bandnudeln mit:...

Roquefort-Sahne-Schnittlauchsauc	€ 8,50
Tomaten-Kräutersauce und Zucchini- Paprikagemüse	€ 7,80
Rauchspeck ⁴ , Zwiebeln, Paprika und Olivenöl	€ 7,50
Thunfisch und Tomatensauce	€ 10,50

Allergene Hinweise erhalten Sie aus einer gekennzeichneten Karte, die Ihnen auf Wunsch unser Service zur Verfügung stellt.

Suppen

Tafelspitzbouillon mit Wurzelgemüse und Eierflocken	€ 3,50
Französische Käsesuppe mit Roquefort und Lauch	€ 4,80
Gascogner Knoblauchsüppchen mit Croutons	€ 4,50
Berglinsensuppe mit Chili und Rindfleisch	€ 5,50

Salate

Melone- Feta- Salat Eisbergsalat, Feldsalat, Himbeerdressing und Chili	€ 9,80
Bunter Salat mit Räucherlachs und Kräutervinaigrette	€ 13,80
Fruchtiger Käsesalat mit Chicorée mit Französischem Weich-und Hartkäse, Apfel, Mandeln, Trauben und Crème fraîche	€ 14,50
„Hugenottensalat“ verschiedene Blattsalate, Tomaten, Gurken, Paprika, Hähnchenbrust, Krebsschwänze ⁴ und Kartoffel-Kräuter dressing	€ 13,50
Lauwarmer Roastbeefsalat mit Zucchini-Parikagemüse Kartoffel und Cherrytomaten	€ 15,00

Vegetarisch

Zucchinischnitzel in Tomaten-Kräutersauce mit Erbsen und Fettuccine	€ 14,00
Warmer Feta mit Gemüseragout und Risotto	€ 10,50

vom Schwein

Schweinefilet-Medallions in Bordeauxsauce
mit Würfelspeck an Bratkartoffeln und Feldsalat € 17,00

Schweinerücken-Steak „Provence“
mit Thunfisch-Oliventapenade im Ofen gegart
serviert mit Sardellen, mariniertem Blattsalat und Baguette € 14,00

Sautierte Schweinefiletspitzen
mit Egerlingen in Rahmsauce, Bandnudeln
und kleinem Salat € 15,00

Gratiniertes Schweinefilet
mit Tomaten, Kapern¹, Rosmarin, Knoblauch, überbacken mit
Roquefort auf pikantem Blattspinat an Kartoffelschnee € 16,50

vom Freiland-Geflügel

Maishähnchenbrust gratiniert mit Ingwerbutter
an Paprika- Zucchini Gemüse und Risotto € 15,50

Estragon-Huhn mit Cidre
marinierte Maishähnchenbrust an Kartoffelpüree und bunten Linsen € 15,50

„Coq au Pernod“ – Hähnchen in Pernod-Sauce
serviert mit Schwenkkartoffeln
und Blattspinat € 15,80

Poulet en Cocotte du midi – Südfranzösische Art
Hähnchenbrust geschneuzelt, mit Wurzelgemüse, Tomaten
Ingwer, Lorbeer, Rotwein und Knoblauch in der Pfanne sautiert
mit Tagliatelle serviert € 15,00

vom Rind

Rumpsteak vom Weiderind mit Kräuterbutter, an Bratkartoffeln und Salat	€ 18,00
Rumpsteak – „Dijon“ auf Dijon-Senf-Sauce mit Kartoffelplätzchen an Pfannengemüse	€ 19,50
Wiener Schnitzel an Buttererbsen und Schwenkkartoffeln	€ 18,50
Rosè Kalbsrückensteak – double (300g), mit Bordeaux-Sauce, Pfannengemüse und Bandnudeln	€ 24,50

Hausspezialitäten

„Böfflamott“ Geschmorte Rinderschulter in Cognac-Rotweinsauce mit Wurzelgemüse, Knoblauch, Ingwer, Zimt serviert mit Schwenkkartoffeln und Salat	€ 16,00
Rumpsteak a la „Cafe de Paris“ gratiniert mit Currybutter und Kräuter-Pesto an Bratkartoffeln und Salat	€ 19,00
„Broufado“ – geschmortes Rindfleisch „Rhône-Schiffer Art“ Pikant gewürzt mit Knoblauch, Nelke, Lorbeer, Rotweinessig gestoßenem Pfeffer, Kapernäpfel ⁴ und Sardellenfilet serviert mit Risotto und Gewürzgurke	€ 18,00

Fisch und Schalentiere

2 Usedomer Edelmatjesfilets

mit Hausfrauensauce, Bratkartoffeln und Bohnensalat € 10,50

6 gebratene Meerwassergarnelen in Hummersauce

mit Knoblauch, Chili Gemüsestreifen und Baguette € 18,00

Miesmuscheln (ohne Schale)

a la ‚Poiton‘

in Weißwein-Kräutersauce mit Knoblauch
Chili, Ingwer, Gemüsejulienne und Baguettewürfel
serviert mit Fettucchine und Salat € 15,00

Für 2 Personen:

1 Kg Meerwassergarnelen

gebraten in Olivenöl mit Thymian, Rosmarin, Knoblauch, Chili und Ingwer
dazu servieren wir original hausgemachte
Rouille (Französische Knoblauchmayonnaise),
Salat und Baguette € 59,00

***Weitere Fischangebote finden
Sie auf unserer Angebotstafel***

Dessert

Mascarpone-Fraîche mit Biscuit, Beerenobst und Sahne € 5,20

Hausgemachtes Parfait auf Fruchtsauce € 4,80

gegrillte Pfirsiche⁴ mit Vanilleeis und Schlagsahne € 4,80

Crêpes mit Ziegenkäse und Orangenmarmelade € 5,20



Kinderkarte

Nudeln mit Tomatensauce und geriebenen Parmesan
3,20

3 kleine Rostbratwürstchen mit Kartoffelschnee
3,50

kleines Schnitzel mit Buttererbsen und Pommes frites
3,90

Crêpes mit Apfelmus und Zimt-Zucker
2,50

„Räuberteller“ essen von Mama und Papa
für lau

Flaschenweine weiß 0,75 l

Bourgogne

La Chablisienne Aligoté 28,00

Die Alternative aus dem Chablisfrisch, mineralisch,
feinfruchtig trocken

Rheinhessen

Weingut Fogt , Scheurebe 23,00

Romatisch duftig, mit Johannisbeere und Grapefrucht,
einem Hauch Litschi, dabei aber sehr zitronig,

Bordeaux

Château Prieuré Les Tour 36,00

Bordeau Graves

weißer Bordeaux, fuchtiger Charakter

Pfalz

Weinbiet Blanc de Noir 26,00

aus Spätburgunder

Flaschenwein rosé 0,75 l

Vin de Pays

Cinsault Les Jamelles 25,00

Flaschenweine rot 0,75 l

Bordeaux

Château Saint Elme 22,00

Supérieur AC

Rossillon- Languedoc :

Marselan Mont Tauch 39,00

kraftvoll und trocken

schwarze Beeren intensiver Geschmack

besonders empfehlenswert

Bourgogne

Pinot Noir AC 28,00

Nuiton-Beaunoy

Kräftig dunkle Traube

Vin de France

Syrah-Merlot 26,00

Reserve de L`aube

Père Anselme Les Charmilles

Cahors

Malbec du Château Vincens AOC 28,00

Chateau Vincens

Dunkle Beeren und Gewürze

Schankweine weiß 0,2 l

Baden

Heitlinger Grauer Burgunder 5,50

QbA, trocken, klare Frucht, leicht- würzig

Rheinhessen

Johann Geil Erben Riesling 5,50

elegant, fruchtig und spritzig frisch

Vin de Pays d`oc(Südfrankreich):

Chardonnay, Les Jamelies 5,80

bodenständig, kräftig

Pfalz

Weinbiet Weißburgunder 5,20

trocken fruchtig und leicht

Schankwein Rosé 0,2 l

Baden

Heitlinger Rosé trocken QbA 5,50

Schankweine rot 0,2 l

Vin de Pays d`Oc

Merlot Les Jamelles 5,50

trocken, Bukett von roten Früchten
sehr körperbetont und kräftig

Pfalz

Weinbiet Dornfelder 5,20

trocken/halbtrocken
typischer voller Geschmack

Baden

Heitlinger Spätburgunder 5,50

trocken, sanft fruchtig und leicht

Bordeaux

Bordeaux Supérieur AOC, 5.50

Chateau Clos Renon, Chateau Prieure Latour
typischer Bordeaux, kräftig trocken

Crémant de Loire	0,1 l	4,00
Crémant rosé	0,75 l	35,00
Crémant	0,75 l	35,00

Kaffee

Tasse Kaffee-crème	2,20
große Tasse Kaffee-crème	2,80
Espresso	2,20
Latte Macchiato	3,30
Cappuccino	2,80
Café au lait	3,20
Kaffee Haag	2,20
Heiße Schokolade	3,50

hausgebackene Blechkuchen nach Angebot und Saison

Stk.	2,50
------	------