

Garçon



Restaurant

Bistro

Café

Frühstück

Le Parisien <i>Croissant, Marmelade, Butter</i>	5,50 €
Brel <i>Französische Käsevariation, Marmelade, Butter</i>	14,90 €
Montand <i>Französische Bergsalami, Jambon Blanc, Pate Paysan, Cornichons</i>	15,20 €
Melville <i>Variation aus französischem Käse, Jambon Blanc, französischer Bergsalami, Marmelade, gekochtes Ei</i>	16,40 € / 27,90 € 2 Personen
Marat <i>Frischer Obstsalat mit Honig, Walnüssen und Naturjoghurt</i>	9,50 €
Trois oeufs (Rührei) <i>Rührei mit Baguette und Butter</i>	8,70 €
Omelette <i>Mit Baguette, Butter und Salatbouquet</i>	10,50 €

Baguettes

Salami <i>Französische Bergsalami, Cornichons, Tomate, Blattsalat</i>	8,90 €
Lachs <i>Geräucherter Lachs, Meerrettich, Zitronenzeste, Blattsalat</i>	9,70 €
Hähnchenbrust <i>Gebratene Hähnchenbrust, Mayonnaise, Tomate und Blattsalat</i>	9,40 €
Hummus <i>Hausgemachtes Hummus, Blattsalat, in Balsamico geschwenkte Champignons</i>	8,90 €



Vorspeisen

Jakobsmuscheln <i>Drei Jakobsmuscheln auf Baby-Leaf-Salat mit Kräutervinaigrette</i>	16,90 €
Lachstatar <i>Lachs auf Pumpernickel mit Schnittlauch, Zitrone, Crème Fraîche</i>	16,50 €
Beeftatar Rinderfilet mit Dijonsenf, Tabasco, Worcestershiresauce, Zitronensaft, Zwiebeln, Kapern, Petersilie sowie Eigelb	15,50 €
Garnelen in Olivenöl & Knoblauch <i>Fünf Garnelen in Olivenöl mit Knoblauch, frischem Chili, Champignons und Paprika</i>	12,90 €
Weinbergschnecken <i>Sechs Weinbergschnecken mit Kräuterbutter</i>	16,90€
Pate Paysan <i>Französische Bauernpastete mit Cornichons, Oliven, Butter, Salatbouquet</i>	13,90 €
Käseplatte <i>Vier verschiedene Sorten französischer Käse, Feigensenfmarmelade und Weintrauben</i>	17,90 €
Pommes Frites	6,00 €
<i>Wahlweise mit: - frischem Trüffel</i>	+ 3,50 €

Quiche & Flammkuchen

Quiche Lorraine <i>Mit Speck und Zwiebeln, dazu Salatbouquet</i>	12,90 €
Quiche Végétarienne <i>Mit Gemüse, dazu Salatbouquet</i>	11,90 €
Flammkuchen Classique Mit Speck, Zwiebeln, Crème Fraîche	14,50 €
Flammkuchen Vegétarienne Zwiebel, Paprika, Champignons	13,90 €



Suppen

Französische Zwiebelsuppe – Soupe à l'oignon 6,90 €

Französische Fischsuppe - Bouillabaisse 12,90 €

Loup de Mer, Rotbarschfilet, Lachs, Schalentiere, Safranfäden

Salate

Maison 13,50 €

Gemischter Salat mit Gurke, Tomate, Zwiebel, Champignons

Wahlweise mit:

- *in Balsamico geschwenkte Hähnchenbruststreifen* + 5,00 €

- *Garnelen* + 6,00 €

- *Lachs* + 6,00 €

Fermiere 17,90 €

Feldsalat mit karamellisierten Walnüssen, Tomaten und überbackenem Ziegenkäse

Dressing:

- Kräutervinaigrette

- Garçon-Dressing (Rotweinessig, Dijonsenf, Öl, Gewürze)



Hauptgerichte

Lammkotelette <i>Mit grünen Bohnen und Rosmarinkartoffeln</i>	28,90 €
Boeuf Bourguignon <i>Rindfleisch in Rotweinsauce mit Zwiebeln, Knoblauch, Thymian und Champignons</i>	23,90 €
Coq au Vin <i>Zarte Hähnchenkeule in einer Rotwein-Cognacsauce mit Speck, Champignons, Zwiebeln und Kräutern der Provence</i>	22,90 €
Steak Frites <i>Rinderhüftsteak mit Pommes Frites, Kräuterbutter und Salatbouquet</i>	26,90 €
Loup de mer <i>Seeteufel mit Beurre Blanc Sauce</i>	26,50 €
Boulette de viande <i>Zwei hausgemachte Boulettes aus Lamm- und Rindfleisch</i>	17,50 €
Rote-Bete-Linsen-Salat <i>Rote Bete, Linsen, Feta-Käse, Walnüsse, Petersilie</i>	15,50 €

Bitte wählen Sie ihre Beilage zu den Hauptgerichten aus:

- Kartoffelgratin	+ 4,50 €
- Pommes Frites	+ 4,00 €
- Salat	+ 3,50 €

Dessert

Creme Brûlée <i>Hausgemachte Vanillecreme, frische Vanille, braunem Zucker</i>	6,90 €
Tarte <i>Hausgemachte Tarte mit französischer Puddingfüllung</i>	5,50 €
Tarte Tatin <i>Hausgemachte traditionelle Apfeltarte</i>	6,90 €
Kugel Eis <i>Schokolade / Vanille / Erdbeere</i>	2,50 €



WEIßWEIN

0,2l

0,5l

Chardonnay | Domaine Moulin Camus | Frankreich 2022

5,40 €

10,90 €

Klar, transparent, frisch, knackig, grüne Frucht.

Grauburgunder | Weingut Johannes | Deutschland 2023

5,20 €

10,70 €

Säurearme Traube, die Leichtigkeit mit Anspruch paart. Fruchtigkeit mit typischem Nussaroma und -geschmack.

Sauvignon | Château de la Presse | Frankreich 2023

7,80 €

15,90 €

Wenig Säure, viel Frucht von Stachelbeere, Pfirsich, Nektarine und Grapefruit.

ROTWEIN

0,2l

0,5l

Côtes du Rhône | Petit Bistro | Frankreich 2023

5,40 €

10,90 €

Frischer, fruchtiger Wein, am Gaumen weich, rund und angenehm wärmend.

Cabernet Sauvignon | Domaine de Grand Caumont |
Frankreich 2017

5,20 €

10,70 €

Schwarze Johannisbeere, etwas Unterholz und spürbare, aber feine Gerbstoffe.

Merlot les Hauts de Senaux | Cave de l'Ormarine |
Frankreich 2022

6,60 €

13,50 €

Aromen von schwarzen Früchten, gemischt mit süßen Früchten und Schokolade.

ROSÉ

Coteaux d` Ardèche | Cave de Lablachère | Frankreich 2023

5,50 €

11,50 €

Eine feine Fruchtsäure, die erfrischend wirkt, Himbeeren und Erdbeeren

CREMANT

0,1l

Michel Laurent Crémant de loire | Frankreich

6,50 €

Feine Perlage, leicht mineralische Noten, mit einem Hauch von Pfirsich und Himbeere. Kurz gesagt, ein wirklich herausragender Cremant von der Loire.

CHAMPAGNER

0,1l

0,75l

Ruinart | Frankreich

16,50 €

119,00 €

Sehr schöne Perlage, Aromen von Früchten und leichte Mandelnote.

Ruinart Rosé | Frankreich

17,50 €

129,00 €

Beeindruckende Aromen von roten Früchten mit langlebiger Perlage.

Eine Ikone.



LONGDRINKS & APERITIFS

** mit Stern markierte Drinks sind auch alkoholfrei möglich*

APEROL SPRITZ	8,50 €
HUGO *	9,50 €
LILLET WILD BERRY oder WILD PEACH	9,50 €
GIN TONIC *	9,50 €
MOSCOW MULE *	10,50 €
FRENCH SOUR	10,50 €
WHISKY COLA	8,50 €
MOJITO	9,50 €
CAIPIRINHA *	9,50 €
WODKA SCHWEPPE BITTER LEMON	8,50 €
wahlweise mit:	
Smirnoff Red Label	8,50 €
Belvedere Vodka	10,50 €
Grey Goose Vodka	10,50 €

Variationen auf Wunsch möglich.



BIER VOM FASS

	0,3l	0,5l
LÜBZER	3,80 €	5,50 €
DUCKSTEIN	3,80 €	5,50 €

FLASCHENBIERE

	0,33l	0,5l
CARLSBERG 0,0 %	4,20 €	
1664 BLANC	4,00 €	
BERLINER WEIßE WALDMEISTER / HIMBEERE	4,50 €	
ERDINGER WEIZENBIER		5,50 €
ERDINGER ALKOHOLFREI		5,50 €



LIKÖRE UND BITTER

2cl

SAMBUCA	3,50 €
AMARETTO	3,50 €
BAILEY ´S	3,70 €
RAMAZOTTI	3,50 €
AVERNA	3,50 €
JÄGERMEISTER	3,50 €
PASTIS	4,50 €

KLARE

2cl

LINIE AQUAVIT	3,50 €
OBSTLER	4,50 €
CALVADOS	5,50 €

COGNAC

2cl

MARTELL XO	7,00 €
ARMAGNAC	5,00 €

WHISKY

2cl

JIM BEAM	4,00 €
JACK DANIEL ´S OLD NO. 7	4,50 €
GLENFIDDICH	6,50 €
LAGAVULIN	7,00 €



RUM

2cl

HAVANA 3 ANNOS

5,00 €

RUM MARTINIQUE

6,00 €

BOTUCAL

7,50 €

WODKA

2cl

SMIRNOFF RED LABEL

4,00 €

BELVEDERE

6,00 €

GREY GOOSE

6,00 €

GIN

2cl

HENDRICKS

6,50 €

TANQUERAY

5,00 €

CITADELLE

4,50 €

WERMUT

5cl

MARTINI ROSSO

6,50 €

MARTINI BIANCO

6,50 €

MARTINI DRY

6,50 €

APEROL

5,50 €

CAMPARI

5,50 €

ABSINTHE

6,50 €



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,25l	0,75l
FIORDILINO SPRUDEL	2,80 €	7,60 €
FIORDILINO NATURELL	2,80 €	7,60 €
	0,2l	0,4l
COCA COLA	3,00 €	5,50 €
COLA ZERO	3,00 €	5,50 €
FANTA	3,00 €	5,50 €
SPRITE	3,00 €	5,50 €
MEZZO MIX	3,00 €	5,50 €
SCHWEPPE BITTER LEMON	3,30 €	5,50 €
SCHWEPPE TONIC WATER	3,30 €	5,50 €
SCHWEPPE GINGER ALE	3,30 €	5,50 €
SCHWEPPE WHITE PEACH	3,30 €	5,50 €
SCHWEPPE SPICY GINGER	3,30 €	5,50 €
RIXDORFER FASSBRAUSE		0,33l 4,20 €
ORANGINA ROT		0,25l 3,50 €
ORANGINA GELB		3,50 €
VITAL-SPRITZ 0,4l Mineralwasser Orange Zitrone Limette frische Minze		4,90 €



SAFT UND NEKTAR

AUS DEM HAUSE
NIEHOFF VAHINGER

	0,2l	0,4l
ANANASSAFT	2,70 €	5,00 €
APFELSAFT TRÜB	2,70 €	5,00 €
BANANEN NEKTAR	2,70 €	5,00 €
KIRSCH NEKTAR	2,70 €	5,00 €
MANGO NEKTAR	2,70 €	5,00 €
MARACUJA NEKTAR	2,70 €	5,00 €
ORANGENSAFT	2,70 €	5,00 €
RHABARBER NEKTAR	2,70 €	5,00 €
SCHWARZER JOHANISBEER NEKTAR	2,70 €	5,00 €

Alle Säfte / Nektar auch als Schorle erhältlich.



CAFÉ & MEHR

CAFÉ	3,20 €
CAFÉ ENTKOFFEINIERT	3,20 €
ESPRESSO	2,80 €
DOPPELTER ESPRESSO	3,80 €
ESPRESSO MACCHIATO	3,50 €
CAPPUCCINO	4,00 €
CAFÉ AU LAIT	5,00 €
LATTE MACCHIATTO	5,00 €
HEIßE SCHOKOLADE OHNE SAHNE	4,00 €
HEIßE SCHOKOLADE MIT SAHNE	4,50 €

Laktosefrei + 0,50 €

Sojamilch + 0,50 €

Hafermilch + 0,50 €



TEE

AUS DEM HAUSE TE (TEAHOUSE EXCLUSIVE)

Alpine Kräuter	3,50 €
Grüner Tee	3,50 €
Grüner Jasmintee	3,50 €
Kamillentee	3,50 €
Orientalischer Apfel	3,50 €
Rooibos Vanille	3,50 €
Schwarzer Tee (English Breakfast, Earl Grey)	3,50 €
White Peach	3,50 €
FRISCHE MINZE	4,50 €
FRISCHER INGWER	4,50 €
FRISCHER INGWER-MINZTEE	4,90 €
Wahlweise mit: - Gojibeeren	+ 0,50 €

Liebe Gäste, melden Sie sich gerne beim Service, um Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten und Zusatzstoffe zu erhalten.

