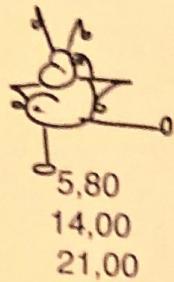


Rotweine

Reserve de l'Aube			
Syrah - Merlot	0,2l	5,80	
	0,5l	14,00	
	0,75l	21,00	



Malbec Touraine

	0,2l	5,80
	0,5l	14,00
	0,75l	21,00

Weißweine

Domaine de Mairan			
Chardonnay	0,2l	5,20	
	0,5l	12,50	
	0,75l	19,00	
Loup y es-tu			
	0,2l	5,40	
	0,5l	13,00	
	0,75l	20,00	

Rosé

Domaine de Mairan			
Aurore Boréale	0,2l	5,20	
	0,5l	12,50	
	0,75l	19,00	

Crémant

Blanquette de Limoux 0,1 l		5,80
	0,75 l	38,00

Aperitifs

Ricard	2,90
Pernod	2,90
Lillet	3,50
Mauresque (Ricard mit Mandelsirup)	3,50
Tomate (Ricard mit Grenadine)	3,50
Peroquet (Ricard mit Minzsirup)	3,50
Kir 0,2l	6,50
Rosé pamplemousse 0,2l	6,50
Cidre 0,2l	2,80

1) mit Farbstoff 2) Koffeinhaltig 3) chininhaltig 4) Mit Konservierungsstoff
 5) mit Antioxidationsmittel 6) mit cyclamat & Aspartam, enthält eine
 Phenylalaninquelle 7) mit Ingwerauszug 8) Geschwärzt
 * Enthält Konservierungsstoff, Antioxidationsmittel, Geschmacksverstärker
 und Phosphat

Getränke wie Weizen (auch dinkel und khorasan-weizen,



Kaffee

Espresso	1,80
Doppelter Espresso	3,20
Espresso macchiato	2,40
Cappuccino	2,70
Kaffee Crème	2,20
Latte macchiato	2,90
Milchkaffee	2,90
Cortado	4,50
Paraquito (mit 43 Likör)	2,40
Heiße Schokolade	2,80

Althaus Tee

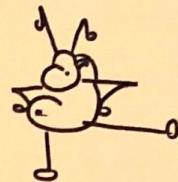
Earl Grey classic	2,50
Darjeeling Castelton	2,50
Rooibush	2,50
Lemon Mint	2,50
Green Matinee	2,50
Persischer Apfel	2,50
Frischer Mint/Ingwertee	2,90

Softdrinks (Proviant)

Bio Rhabarber Limo 0,33 l	2,60
Bio Zitrone & Ingwer Limo 0,33 l	2,60
Bio Kirsch & Granatapfel Schorle 0,33 l	2,60
Bio Apfel Schorle 0,33 l	2,60
Cola Fairtrade 0,33 l	2,60
Orangina gelb oder rouge	2,80
Vöslauer prickelnd 0,33 l	2,50
Vöslauer ohne 0,33 l	2,50
Frisch gepresster Orangensaft	3,80

Biere

Hofbräuhaus Traunstein	
Weißbier 0,5l	3,80
Helles 0,33l 0,5l	3,80
1612er Zwickl 0,33l	3,50
Alkoholfreies Weißbier 0,5l	3,80



Salades und kleine Speisen

Salade Fermière mit Ziegenkäse, (j) Honig und Walnüssen (j)	
Kleiner gemischter Salat (j)	10,80 4,00
Croque Monsieur (a) Mit Jambon de Paris, geriebenem Käse, Sauce Bechamel und Salatbouquet (a)	7,80
Croque Madame (a) Mit Jambon de Paris, geriebenem Käse, Sauce Bechamel, Spiegelei und Salatbouquet	8,90
Capresini mit Mozzarella di Bufala, Tomaten und Pesto mit Salatbouquet	8,50
Quiche Lorraine mit Salatbouquet (a,c) mit Speck, Lauch und Zwiebeln	7,90
Quiche Vegetarienne (a,c) mit Salatbouquet	7,90
Assiette Charcutière Variation aus Salami, Jambon de Paris, Paté paysan, Cornichons, Oliven, Brot und Butter	11,00
Paté paysan (Franz. Bauernpastete) mit eingelegten Zwiebeln, Oliven, Cornichons und Brot	7,90

Dessert

Plateau de fromages	9,00
Auswahl von 3 französischen Käsesorten	

Tartes Maison und Dessert
Bitte fragen Sie nach

Wechselnde **Tagesgerichte** und **Tagessuppe**,
bitte fragen Sie nach.

Petit Déjeuner



Ficelle mit Butter, Ei, (a,c)	
Marmelade und einer Tasse Kaffee	
Croissant mit Butter, (a)	4,90
Marmelade und einer Tasse Kaffee	
Croissant natur	4,50
	1,60
Eggs benedict (a,c)	
- mit Spinat	9,50
- mit geräuchertem Lachs (a)	12,50
- mit Bacon (a)	9,50
Bio Müsli mit Milch und Honig (g,i,a)	4,80
Joghurt mit frischem Obst und Honig	6,50
Omelette (3 Eier) mit Butter und Brot	
- Natur	6,90
- au Jambon de Paris (Kochschinken)	7,50
- mit Schafskäse, Tomaten, Oliven	7,50
- mit Bacon	7,50
Rühreier (3 Eier) mit Butter und Brot	
- Natur	4,50
- mit Bacon	5,50

Sandwiches

Ficelle mit Salami (a)	3,80
- mit Jambon de Paris(Kochschinken) (a)	3,80
- mit Jambon cru (Rohschinken) (a)	3,80
- mit Paté paysan (a) (Bauernpastete)	4,20

Panini (warm)

- mit Räucherlachs und Meerrettich	6,50
- mit Pâté paysan und Cornichons	5,20
- mit Thunfisch, Kapern, Dijonmayonnaise	4,90
- mit Hähnchenbrustfilet	4,90
- mit Tomaten und Schafskäse	4,50

Unsere Räume stehen auch für private Feiern
zur Verfügung. Bitte sprechen Sie uns an.