

Vorspeisen

„Vor·spei·se (Substantiv, feminin). Kleinere, appetitanregende Speise, die eine aus mehreren Gängen bestehende Mahlzeit einleitet.“

Appetizer. Entrée. Amuse-Gueule.

Oder, anders (also auf gut Deutsch) ausgedrückt: Der erste Gang, damit der größte Hunger vorm Hauptgericht gestillt wird!

Kürbiscremesuppe



6,90 €

wahlweise mit Blutwurst-Apfel-Wantan

7,90 €

Zwiebelsuppe französische Art mit Käsecroutons



6,90 €

Gebackener Ziegenkäse mit Feigen im Blätterteig, dazu Zwiebelmarmelade und Salat



9,50 €

Avocado-Tatar mit roter Beete



8,00 €

wahlweise mit Wachtelei



8,50 €

Galettes

Der Galette-Teig besteht aus 100% reinem, glutenfreiem Buchweizen, Salz und Wasser. Herzhaft belegt bilden sie den Hauptgang eines typisch bretonischen Mahls.

Die Arten der Zubereitung kennen keine Grenzen, daher können wir unsere Galettes sowohl mit Fleisch oder Fisch, herzhaft vegetarisch und – wie bei uns üblich – auch raffiniert vegan anbieten.

Freut Euch auf kulinarische Reisen durch Frankreich, den Mittelmeerraum oder über die europäischen Grenzen hinaus!

Dazu unsere **Getränkeempfehlung:**
bretonischer **Cidre** aus dem Hause Kerné.

Cidre Kerné, brut	Bretagne, Finistère	Glas 0,2 l 4,90 €
-------------------	---------------------	----------------------

Unsere **Galettes** bieten wir Euch in folgenden Varianten an:

Fleisch und Fisch

Galette „paysan“: Rinderhack, Kartoffeln,
Lauch, Schmand



13,00 €

Galette „complète“: Rohschinken,
Spiegelei, Bergkäse, Lauchzwiebeln

15,00 €

Galette „méditerranéen“: Thunfisch,
Oliven, Tomaten, Mozzarella

13,00 €

vegan und vegetarisch

Galette „asiatique“: gebratene Pilze, Sojasoße, Kräuterdip, Frühlingszwiebeln		11,00 €
Galette „ratatouille“: Zucchini, Aubergine, Tomate, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch		11,00 €
Galette „copine“: Kartoffelwürfel, veganer Käse, Zucchini, Peperoni, Frühlingszwiebeln		11,00 €
Galette „jardin“: gedünsteter Blattspinat, veganer Feta„käse“, hausgemachte Knoblauchsauce, Zwiebeln, Tomaten		11,50 €
Galette „quatre péchés“: vier verschiedene Käsesorten, Schmorzwiebeln, Preiselbeersauce		13,50 €
Galette „chèvre“: Ziegenkäse, Kürbis, Walnüsse, Kirschtomaten, grüner Feigensenf		16,50 €

Auf Wunsch könnt Ihr jedes Galette mit Spiegelei bekommen (+ 1,50 €)!

Schnitzel und Artverwandtes

Lasst uns über Schnitzel sprechen! Wir finden: Wird das Schnitzel selbst geklopft und in der Pfanne knusprig gebraten, wird das „nein“ sagen wirklich schwierig...

Schnitzel Wiener Art 14,00 €

mit Guinness-Champignon-Rahmsauce
und Estragon 16,00 €

Cordon Bleu gefüllt mit Rohschinken und
Bergkäse 18,50 €

Dazu könnt ihr aus verschiedenen Beilagen wählen:

Bratskartoffeln (optional mit Speck) und
Zwiebeln



oder

Kartoffelsalat Steirischer Art (warm)



+0,00 €


Beilagensalat



+1,00 €




Hauptgerichte

Wir sind zwar im Ruhrgebiet, doch das hindert uns nicht daran, über den sprichwörtlichen Tellerrand hinauszublicken...
Aus dem Süden zu uns in die Pfanne!

Leberkäse mit Bratskartoffeln und Spiegelei		13,50 €
gefüllte Paprika mit Kartoffel- Blumenkohl-Püree und Tomatensauce		13,50 €

bunte Salate

„Darf's zum Pils auch ein Salat sein?“ ist eine Frage, die doch eher selten gestellt wird. Keine Sorge: ein Glas Wein passt auch.


mit gefüllten Galette-Röllchen (veganer Käse, Blumenkohl, Zwiebeln)		14,50 €
mit gratiniertem Ziegenkäse und Feigensenf		16,00 €
mit marinierter Hähnchenbrust (Sesam, Chili, Honig)		15,50 €

vegane Dressings nach Wahl:

Balsamico-Senf oder Essig & Öl


Zu allen Salaten reichen wir Ciabatta.

für die jüngsten Gäste

Spirellis mit Tomatensauce		6,50 €
kleines Schnitzel mit Kartoffelpüree und Spiegelei		8,50 €

Crêpes und Desserts

Die Crêpes sind eine raffinierte Spezialität aus Frankreich – genauer gesagt aus der Bretagne. Die Zutaten für den Weizenmehlteig sind denen der Eierpfannkuchen ähnlich, aber eben nur ähnlich: unser Teig ist zu 100% vegan!

mit Zimt und Zucker		5,50 €
mit Schokocreme		5,50 €
mit Schokocreme und Banane		6,00 €
mit Kinderriegel		6,00 €
Zitronen-Tarte mit Rosmarinsahne		7,50 €