

# FRÜHLINGSKARTE TO GO

## AB DEM 06.04.2021

Liebe Gäste,

anbei unsere Pickup-Karte mit Gerichten zum Abholen. Zusätzlich halten wir ein großes Sortiment an hausgemachten Produkten wie Schokoladentrüffel, Bonbons, Limonaden, verschiedenen Kekssorten, Aufstriche & Macarons für Sie bereit! Ebenfalls können zu unseren Abholzeiten Geschenke oder auch edler französischer Käse, Wein und Gutscheine erworben werden. Wir freuen uns auf Ihre Bestellung!

Ihre Familie Weßollek & Team

### VORSPEISEN & SUPPEN:

- |   |   |                         |
|---|---|-------------------------|
| 1 | Käse-Spargelsüppchen mit Walnüssen, Kräutern und Baguette   | 5,00 €                  |
| 2 | Südfranzösisches Fischsüppchen mit Sc. Rouille und Baguette   | 6,00 €                  |
| 3 | Suppenterrine mit Baguette  | 11,00 €                 |
| 4 | Frühlingsalat mit Ei, Spargel, Kräutern und Bayonner Schinken   | kl.6,50 € / gr. 13,50 € |
| 5 | Salat „Savoyen“ mit grünem Salat, französischer Salami, verschiedenem Gemüse und warmen Käse auf Baguette | kl.6,50 € / gr. 13,50 € |

### HAUPTGERICHTE:

- |   |   |         |
|---|---|---------|
| 6   | Käsespätzle mit Comté überbacken und grünem Salat   | 12,00 € |
| 7   | geschmorte Entenkeule in Orangensauce mit Kartoffeltürmchen, Salat  | 19,00 € |
| 8   | zarte Hühnchenbrust in Lavendelsauce, Ratatouille und Reis  | 15,00 € |
| 9   | Lammragout nach Art der Provence, Frühlingsgemüse und Kartoffelgratin   | 19,00 € |
| 10  | mediterraner Linsensalat mit gebratener Aubergine, Zucchini, Tomaten, Persillade nach Art der Provence und grünem Salat                         | 14,00 € |
| <b>Burger: BIG AUBERGE XL - im hausgemachten Mega-Sesambrötchen</b> |   |         |
| 30  | <b>Boeuf:</b> Rindfleisch mit gestoßenem Pfeffer, Comté, Chutney, Zwiebeln, getrocknete Tomaten, Salat, Burgersauce nach Laune der Küchenchefin | 12,00 € |
| 31  | <b>Veggie:</b> gebratene Auberginen, Mimolette, getrocknete Tomaten, Avocadocreme, Zwiebeln, Chutney, Zucchini, Rucola                          | 12,00 € |
| 32  | <b>Poulet:</b> Hähnchenbrust, Chutney, französischer Ziegenkäse und Honig, getrocknete Tomaten, Zucchini, Zwiebeln, Spezialdip der Küchenchefin | 12,00 € |

Dazu servieren wir hausgemachte Süßkartoffelpommes und unseren Limettendip!

## KALTE SPEISEN:

- 33 Assiette du chef- Spezialitätenteller- Entenbrust, Schinken, Salami, Käse, Rillettes, Oliven, Feigen, Chutney, französische Salzbutter und Baguette 14,00 €
- 34 Käsevariation - verschiedene französische Käsesorten mit Feigen, Chutney, Salzbutter und Baguette 14,00 €

## HAUSGEMACHTE DESSERTS:

- 20 Elsässer Apfeltarte mit Himbeersauce und Beerenobst 5,00 €
- 21 Mousse nach Laune der Küchenchefin, Beerenobst 6,00 €
- 23 Macaroneis 5,00 €
- 24 süßer Flammkuchen mit Äpfeln, Rosinen und Zimt 10,00 €
- 25 Crème brûlée nach Laune der Küchenchefin 5,50 €



## FLAMMKUCHENAKTION 10 %

- 12 Flammkuchen „Traditionell“- Zwiebel, Bauchspeck, Kräuter 7,50 €
- 13 Flammkuchen „Gratinée“- Zwiebel, Bauchspeck, Käse, Kräuter 7,50 €
- 14 Flammkuchen „Münster“- Zwiebel, Bauchspeck, Münster, Kräuter 9,00 €
- 15 Flammkuchen „Quatre Fromages“- 4 Käsesorten, Walnüsse, Kräuter 10,00 €
- 16 Flammkuchen „Chèvre“- Zwiebel, Bauchspeck, Ziegenkäse, Kräuter 11,00 €
- 17 Flammkuchen „Chèvre royal“ Ziegenkäse, Zwiebel, Walnüsse, Lauch, Honig, Kräuter 11,00 €
- 18 Flammkuchen „Spargel“ Zwiebel, Spargel, Schinken, Brie, Kräuter 11,00 €
- 19 Flammkuchen „Pêcheur“ Zwiebel, Lachs, Pfeffer, verschiedene Kräuter 11,00 €

## UNSERE ABHOLZEITEN:

Montag, Dienstag, Freitag & Samstag: 16.30 Uhr bis 20.00 Uhr  
Sonntag: 11.00 Uhr- 13.30 Uhr & 16.30 Uhr bis 20.00 Uhr  
Mittwoch & Donnerstag: Ruhetag

Bitte bestellen Sie telefonisch vor!  
Wir freuen uns auf Ihre Bestellung!

