

ABHOLSERVICE - AKTUELLE ANGEBOTE



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 Öffnungszeiten Geschenke oder auch edler französischer Käse, Wein und Gutscheine erworben werden.

Wir freuen uns auf Ihre Bestellung!

HAUSGEMACHTE BURGER

- 30 "Big Auberge XL Boeuf" - Rindfleisch mit gestoßenem Pfeffer, Comté, (Käse) Chutney, Zwiebeln, getrocknete Tomaten, Salat
- 31 "Big Auberge XL Veggie" -gebratene Auberginen, Mimolette, (Käse) vegetarischer Dip, Zwiebeln, Chutney, Zucchini und getrocknete Tomaten
- 32 "Big Auberge XL Poulet" - Hähnchenbrust, Chutney, französischer Ziegenkäse und Honig, getrocknete Tomaten, Zwiebeln, Spezialdip der Küchenchefin

Unsere Burger werden im hausgemachten Mega-Sesambrötchen serviert mit Süßkartoffelpommes und Limettendip

je 16,00 €

FLAMMKUCHEN

- 12 Flammkuchen Traditionell" - Zwiebel, Bauchspeck, Kräuter 8,50 €
- 13 Flammkuchen "Gratinée" - Zwiebeln, Bauchspeck, Käse, Kräuter 8,50 €
- 14 Flammkuchen "Münster" - Zwiebeln, Bauchspeck, Münster, Kräuter 9,00 €
- 15 Flammkuchen "Quatre Fromages" - 4 Käsesorten, Walnüsse, Kräuter 10,00 €
- 16 Flammkuchen "Chèvre royal" - Ziegenkäse, Zwiebel, Walnüsse, Lauch, Honig, Kräuter 11,50 €

SPEISEKARTE

- 01 Tagessuppe nach Laune der Küchenchefin – auf Wunsch große Portion möglich klein 5,50 €
groß 11,00 €
- 02 Salat "Jura" grüner Salat mit verschiedenem Gemüse, Bayonner Schinken, Comté und Walnüsse sowie Baguette klein 7,50 €
groß 14,50 €
- 03 Geschmorte Entenkeule in Orangensauce mit Kartoffeltürmchen, Ofentomate und Salat 20,00 €
- 04 Assiette du Chef- kalter Spezialitätenteller - Entenbrust, Schinken, Salami, Käse, Rillettes, Oliven, Feigen, Chutney und Salzbutter 15,00 €





- | | | |
|----|---|---------|
| 05 | Käsevariation - verschiedene französische Käsesorten mit Feigen, Chutney, Salzbutter und Baguette | 15,00 € |
| 06 | Apfelkuchen Tarte Tatin mit Himbeersauce und Beerenobst | 5,50 € |
| 07 | Hausgemachtes Macaroneis -Dessertklassiker nach Pariser Art | 5,50 € |
- Unsere Tartes werden für Sie immer frisch zubereitet und müssen daher mindestens 3 Tage vorbestellt werden.

PIKANTE TARTES

- | | | |
|----|---|------------------|
| 25 | Lorraine - Lothringer Speckkuchen | groß je 28,00 € |
| 26 | Lachs & Lauch | klein je 18,00 € |
| 27 | Gemüse & Ziegenkäse | |
| 28 | Gemüse, Pilze & Käse | |
| 29 | Blutwurst „Boudin Noir“ – nach nordfranzösischer Art – Neu! | |

SÜSSE TARTES

- | | | |
|----|-----------------------------|------------------|
| 35 | Apfeltarte „Elsässer Art“ | groß je 28,00 € |
| 36 | Heidelbeertarte „Vogesen“ | klein je 18,00 € |
| 37 | Zitrontarte „Provence“ | |
| 38 | Nußtarte „Limoges“ | |
| 39 | Schokoladentarte „Bretagne“ | |



MACARON-TORTEN

- mit hausgemachten Macarons: (minimal 1 Woche vorbestellen) je 40,00 €
- 1 Mango
 - 2 Himbeere
 - 3 Limette
 - 4 Schokolade
 - 5 Blaubeer- Lavendel

BITTE BEACHTEN SIE AUCH UNSERE SONDERANGEBOTE ZUR MARTINSGANS, IM ADVENT UND ZU WEIHNACHTEN!

Liebe Gäste,

wir haben an folgenden Tagen für Sie geöffnet:

- | | | | |
|-------------------------|-------------|---------|-------------|
| Montag | 17 - 20 Uhr | Freitag | 17 - 20 Uhr |
| Dienstag | 17 - 20 Uhr | Samstag | 17 - 20 Uhr |
| Mittwoch und Donnerstag | Ruhetag | Sonntag | 15 - 21 Uhr |

Wir freuen uns auf Ihre telefonische Bestellung unter 03594 705200!