



CAFÉ DE FRANCE

DIE FORMELN

AUSSER WOCHENENDE UND FEIERTAGE

HEUTIGE SPEZIALITÄT

17.50

VORSPEISE + TAGESGERICHT

21.00

TAGESGERICHT + DESSERT

21.00

VORSPEISE + GERICHT + NACHTISCH

24.50

KINDERMENÜ

WENIGER ALS 12 JAHRE. 12.50

Metzgersteak (180 g) oder Chicken Nuggets
serviert mit Pommes

Eine Kugel Eis nach Wahl oder Schokoladenfondant

WOCHENENDVORSCHLAG!

ABHÄNGIG VOM MARKT

JEDEN FREITAG

TOLLE PROVENZALISCHE AIOLI
24,00

Kabeljaufilet, hartgekochtes Ei, Garnelen, Wellhornschnellen,
Kartoffeln, Blumenkohl, grüne Bohnen, Karotten,
Zucchini und hausgemachte Aioli

ALLE UNSERE GERICHTE WERDEN VOR ORT ZUBEREITET

Nettopreise in Euro - Service inklusive.

Unsere Rezepte können wichtige Allergene enthalten
(EU-Verordnung Nr. 1169/2011).

Eine Liste davon ist auf Anfrage erhältlich.

Alkoholmissbrauch ist gesundheitsgefährdend.
in Maßen konsumieren

FRAGEN SIE NACH UNSEREN

BECHERN, EIS UND

VOLLSTÄNDIGEN FRUCHTSORBETS

SALATE

VEGETARIER. 17.50

Salat, Tomaten, hausgemachtes Pesto, hausgemachtes Pesto,
gegrilltes Gemüse (Aubergine, Paprika, Zucchini), Feta und Cressin 

CAESAR. 18.00

Salat, Tomaten, Röstzwiebeln, panierte Hähnchenstreifen,
hartgekochtes Ei, Parmesanspäne, hausgemachte Caesar-Sauce

SÉTOISE. 18.50

Salat, Tomaten, mariniertes Oktopus, Frühlingszwiebeln, Himbeeressig

FOCACCIA AUS FRANKREICH 18.00 Uhr

Salat, Focaccia, Tomaten, Rohschinken, Burrata und hausgemachtes Pesto

ITALIENISCH 18.00 Uhr

Salat, Tomaten, Burrata, Rohschinken, Melone und hausgemachtes Pesto

CLEOPATRA 19.00

Salat, Tomaten, Garnelen, Räucherlachs, Frühlingszwiebeln, Röstzwiebeln,
Schnittlauch und Zitronencreme

GERICHTE

FALAFELS 17.00

Kichererbsenbällchen mit Gewürzen und passender Beilage 

RAVIOLES DU DAUPHINÉ À LA GÉNOVA - 17:00 Uhr

Hausgemachtes Pesto, frische Tomaten, Rohschinken und Parmesanspäne

Gegrillte Tintenfischtentakel, Chimichurri-Sauce 24.00

Kartoffelpüree und Gemüse des Augenblicks

Barschfilet mit jungfräulicher Soße und cremigem Safranrisotto – 21,50

GARNELENRISOTTO, BURRATA & SAFFRAN. 19.00

KNUSPRIGE 7-STUNDEN-LAMMSCHULTER. 24-50

Kräftiger Thymiansaft, serviert mit Kartoffelpüree

ANDOUILLETTE AAAAA gratiniert mit altmodischem Senf 19.00 Uhr

serviert mit Pommes und Salat

ENTRECÔTE 24.50

Mindestens 300 g. Serviert mit Pommes und Salat

TARTAR, SERVIERT MIT FRITES UND SALAT

TRADITIONELLES RINDTARTAR 19.00 Uhr

Mit einem von uns zubereiteten Messer

RINDTARTAR MIT ASIATISCHEN AROMEN. 19.00

Mit einem Messer, Sojasauce, Ingwer, Koriander, Sesam

THUNFISCH-TARTAR 19.00 Uhr

Frischer Thunfisch, Olivenöl, Frühlingszwiebel, Zitrone, Ingwer, Soja, Knoblauch und Sesam

Burger serviert mit Pommes Frites und Salat

„CAFÉ DE FRANCE“ BURGER. 19.00

Bio-Burgerbrötchen, Metzgersteak, reifer Cheddar, Tomaten,
gegrillter Pancetta, kandierte Zwiebeln und << hausgemachte >> Burgersauce

HÄHNCHENBURGER. 19.00

Bio-Burgerbrötchen, paniertes Hähnchenfilet, Comté, kandierte Zwiebeln, Tomaten und << hausgemachte >> Remoulade

VEGETARISCHER BURGER. 18.00

Bio-Burgerbrötchen, Gemüsesteak, reifer Cheddar,
kandierte Zwiebeln, Tomaten, << hausgemachte >> Burgersauce 

KÄSE UND DESSERTS

KÄSETELLER MIT SALAT UND NÜSSEN 12,50

BABA MIT RUM UND CHANTILLY. 9.50

ZITRONEN-MERINGUEE-TARTE 8,50

EISNOUGAT MIT MONTÉLIMAR-NOUGATCREME. 8.50

MIT SEINEM COULIS AUS ROTEN FRÜCHTEN

PAVLOVA MIT ANANAS, PASSION-EIS, VANILLE UND CHANTILLY. 8,50

SCHOKOLADENFONDANT, VANILLE-EIS UND CHANTILLY 8,50

DESSERT DES TAGES. B.50

GOURMET-TEE ODER -KAFFEE, 4 DESSERTS UND CHANTILLY. 9.50