

Apéritifs

Kir – Hauswein mit Crème de Cassis	0,1 l	3,50 €
Kir Breton - Cidre mit Crème de Cassis	0,1 l	5,00 €
Kir Maison - Crémant mit Pommeau	0,1 l	7,50 €
Kir Royal - Champagner mit Crème de Cassis	0,1 l	11,50 €
Sherry - cream, medium, dry	0,4 cl	5,00 €
Lillet, weiß oder rosé, auf Eis	0,4 cl	5,50 €
Campari Orange	0,24 cl	6,00 €
Pernod oder Ricard	0,2 cl	4,00 €
Pastis, Henri Bardouin	0,2 cl	4,50 €
Liköre von Bertrand	0,2 cl	4,50 €
<i>Melone, Brombeere oder schwarze Johannisbeere melon, mûres ou groseilles noires</i>		

Mousseux/Champagner

	0,1 l	0,75 l
Crémant de Loire, brut	6,50 €	39,00 €
<i>Comte de Boisserie, Méthode traditionnelle</i>		
Crémant de Loire Rosé, brut	7,00 €	42,00 €
<i>Jean de la Roch, Méthode traditionnelle</i>		
Winzersekt Spätburgunder, Blanc de Noir,		45,00 €
<i>Clemens Busch, feinperlig</i>		
Champagne Grand Cru, brut	11,50 €	67,00 €
<i>André Clouet aus Bouzy, 100 % Pinot Noir</i>	1/2 Flasche	37,00 €
Champagne Brut Rosé, Grand Cru	12,50 €	72,00 €
<i>André Clouet aus Bouzy, 100 % Pinot Noir</i>		
Champagne Taittinger Brut Réserve		98,00 €

Kalte Vorspeisen/*Les entrées froides*

Rillettes von Crustamor, Bretagne, im Glas, 90 g <i>Rillettes de Crustamor en verre, 90 g</i>	
• Lachs, Makrele, Sardine oder Thunfisch je <i>Saumon, Maquereaux, Sardine ou Thon</i>	7,50 €
• Rotbarbe & Safran oder Kaisergrant je <i>Rouget barbet au safran ou Langoustine</i>	8,50 €
Öl-Sardinen von Les Mouettes d'Amor, Bretagne, ca. 90 g mit Salatbouquet	
• mit Olivenöl, Bio <i>avec de l'huile d'olive biologique</i>	11,50 €
• mit Olivenöl & Zitrone, bio ; mit Zitronenconfit oder Pikant je <i>avec de l'huile d'olive & citron, biologique ; au confit de citron ou picquantes</i>	12,50 €
• Jahrgangssardinen <i>Sardines millésimées</i>	13,50 €
• mit schwarzem Trüffel <i>aux truffes noires</i>	15,50 €
Thunfisch geräuchert, Portion ca. 60 g <i>Thon fumé</i>	6,00 €
Schwertfisch geräuchert, Portion ca. 60 g <i>Espadon fumé</i>	7,00 €
Norwegischer Lachs geräuchert, Portion ca. 100 g <i>Saumon fumé de Norvège</i>	8,00 €
Graved Lachs hausgebeizt, Portion ca. 100 g <i>Saumon mariné de la maison</i>	10,00 €
Lachskaviar, Portion ca. 40 g <i>Caviar de saumon</i>	10,00 €
Schottischer Premium Lachs geräuchert, Portion ca. 100 g <i>Saumon fumé d'Ecosse</i>	11,00 €
Jakobsmuschelcarpaccio <i>Carpaccio de Coquille St. Jacques</i>	11,50 €
Plateau de mer ½ Portion geräucherter Schwert- und Thunfisch, norw. Lachs, je 2 Crevettes roses S aus Madagaskar und Brasilien zuzüglich Pulposalat	15,50 €
½ Portion Espadon et Thon fumé, Saumon fumé Norvège, 2 Crevettes roses de Madagascar et du Brésil	19,50 €
Nordique de luxe Jakobsmuschelcarpaccio, Lachskaviar, geräucherter Schottischer Premium Lachs und hausgebeizter Graved Lachs <i>Carpaccio de Coquille St. Jacques, Caviar de saumon, Saumon fumé d'Ecosse et Saumon mariné de la maison</i>	22,50 €

Warme Vorspeisen/Les entrées chaudes

Cappuccino vom Hummer <i>Cappuccino de homard</i>	8,50 €
Venusmuscheln in Kräuterbutter gratiniert <i>Palourdes gratinées au beurre d'herbes</i>	9,00 €
Schwertmuscheln in Pernodsauce <i>Les couteaux à la sauce Pernod</i>	10,50 €
Fischsuppe nach Art des Hauses von Edelfischen nach Tagesfang mit Rouille und Käse <i>La soupe de poisson faites maison, rouille et fromage</i>	11,50 €
Hausgemachte Hummerravioli <i>Ravioli de homard fait à la maison</i>	15,50 €

Salate der Saison/Salades de Saison

• Beilagensalat <i>Salades variées</i>	4,00 €
• mit gratiniertem Ziegenkäse und Thymianhonig <i>avec Fromage de chèvre gratiné et miel de thym</i>	10,50 €
• mit kalten Meeresfrüchten <i>avec fruits de mer (froid)</i>	12,00 €
• mit geräuchertem Lachs <i>avec saumon fumé</i>	12,00 €
• mit kaltem Pulpo (Krake) <i>avec poulpe (froid)</i>	13,50 €
• mit gebratenen Jakobsmuscheln <i>avec Coquilles Saint-Jacques</i>	13,50 €
• mit Garnelen gebraten mit Chilli & Knoblauch <i>avec crevettes frites avec du piment et de l'ail</i>	17,50 €

Bretonische Bio-Miesmuscheln mit Pommes/ *Moules de Bouchot et Frites* (ca. Juni–März/Juin-Mars)

À la marinière mit Weißwein, Schalotten, Petersilie & Butter <i>À la marinière avec vin blanc, échalotes, persil, beurre</i>	15,00 €
À la crème mit Weißwein, Sahne, Schalotten, Knoblauch & Petersilie <i>À la crème avec vin blanc, crème, échalotes, ail et persil</i>	16,50 €
À la provençale mit Tomaten, Kräutern der Provence, Zwiebeln & Knoblauch <i>À la provençale avec les tomates, les herbes de Provence, les oignons et l'ail</i>	17,50 €
Mit Roquefort, Sahne, Schalotten & Petersilie <i>Au roquefort avec crème, échalotes et persil</i>	19,00 €

Hauptgerichte/ *Le Plats*

Bretonische Muschelpfanne mit Nudeln <i>Coquilles bretonnes avec des nouilles</i>	15,50 €
Cassolette von bretonischen Muscheln mit Knoblauchbrot <i>Cassolette de coquilles bretonnes avec du pain à l'ail</i>	16,50 €
„Bretonisches Schlemmerfilet“ (Blauleng, Wildfang) mit Kräuterkruste, Gemüse Julienne & Kartoffelpüree „Bretonisches Schlemmerfilet“ (<i>lingue bleue sauvage</i>) poisson à la bretonne bordelaise, en croûte aux herbes, Julienne de légumes et purée de pommes de terre	18,50 €
„La Choucroute de la mer“ – Fisch Medaillons, Kartoffeln und Muscheln auf Sauerkraut mit Champagnersauce „La Choucroute de la mer“ - Médailles de poisson, pommes de terre et moules sur la choucroute avec sauce au champagne	22,50 €
Homard à l'armoricaine - warmer Hummer nach bretonischer Art mit Kartoffelpüree und Gemüse <i>Homard à l'armoricaine, purée de pommes de terre & légumes</i>	halber Hummer 24,50 € ganzer Hummer 45,00 €
Linguine „Fruits de Mer“ mit Lachs, Jakobsmuscheln, Garnelen, Muscheln und Kaisergranat <i>Linguine „Fruits de Mer“ avec saumon, coquille St. Jacques, crevettes, coquillages et langoustine</i>	25,50 €
Bouillabaisse à la „Café de Bretagne“ von 5 Edelfischen filetiert, in 2 Gängen serviert wie zum Beispiel Drachenkopf, Seeteufel, Rotbarbe, St. Pierre etc., Rouille, Käse, geröstetes Baguette (ab 2 Personen) <i>Bouillabaisse à la „Café de Bretagne“ de 5 poissons exquis en filet, servis en 2 plats, par exemple rascasse, lotte, rouget, Saint-Pierre, etc., Rouille, fromage, baguette grillée (min. 2 personnes)</i>	pro Person 36,50 €

Hausgemachte Desserts/ *Desserts fait à la maison*

Apfeltarte, Zitronentarte oder Schokoladenkuchen <i>Tarte aux pommes, Tarte au citron ou Gâteaux au choco lat</i>	3,50 €
Crème brûlée von Bourbon Vanille <i>Crème brûlée à la vanille Bourbon</i>	6,00 €
Cidre-Sabayon mit Cassis-Likör <i>Cidre-Sabayon avec liqueur de cassis</i>	6,50 €
Tonkabohnen Parfait auf Fruchtspiegel <i>Parfait aux Fève de Tonka avec coulis de fruit</i>	7,50 €
Dessertvariation	10,50 €

Crêpes

• mit braunem Zucker <i>cassonade</i>	4,00 €
• mit Nutella <i>avec Nutella</i>	5,50 €
• mit bretonischer Konfitüre <i>à la confiture bretonne</i>	6,00 €
• mit bretonischem Karamel mit gesalzener Butter <i>au caramel au beurre salé breton</i>	6,50 €
• mit Calvadosäpfeln <i>avec pommes Calvados</i>	8,50 €
• Suzette, mit Orangen und Orangenlikör flambiert <i>Suzette, Orange et liqueur d'orange</i>	9,50 €

Käse/ *Les fromages*

Kleine oder große französische Käseauswahl <i>Petite ou grande sélection de fromages français</i>	7,00 €/12,00 €
--	----------------

Dessertwein

	0,1 l	0,25 l	0,75 l
2002'er „Frisson d'automne Assemblage de Gros et de Petit Manseng“ <i>Domaine Guillman, Côtes e Gascogne, Dessertwein, intensives Bouquet mit einer großen Komplexität der Armonen von Aprikose, Honig und exotischen Früchten</i>	5,40 €	12,00 €	32,00 €

Weißweine

Französische Klassiker	0,1 l	0,25 l	0,75 l
Offener Hauswein <i>gut & günstig</i>	2,20 €	5,00 €	17,00 €
2015'er Picpoul de Pinet „Terres Rouges“ Domaine Reine Juliette <i>AOP Languedoc, 100 % Piquepoul blanc, fruchtig, Nuancen von Zitrusfrüchten</i>	3,00 €	6,80 €	18,00 €
2014'er Chardonnay, Vallée de Loire <i>leicht und frisch, wenig Säure</i>	3,00 €	6,80 €	18,00 €
2014'er Château de Rôchefort, Muscadet Sèvre et Maine sur lie <i>Winzer Drouet Frères, der Klassiker zu Meeresfrüchten, frisch und ausgewogen</i>	3,20 €	7,10 €	19,00 €
2014'er Sauvignon Touraine „Les Barbottes“ <i>AOC Touraine, 100 % Sauvignon, leichter spritziger Loirewein</i>	3,30 €	7,50 €	20,00 €
2014'er Château Turcaud, Entre-Deux-Mers <i>AOC, Winzer Maurice Robert, Rebsorten Sauvignon & Semillion spritzig, mit feinem Duft nach exotischen Früchten</i>	4,00 €	9,00 €	24,00 €
2014'er Petit Bourgeois „der kleine Sancerre“ <i>Winzer Henri Bourgeois, 100 % Sauvignon, wird aus den jüngeren Rebstöcken der Sancerrelagen gekeltert, fruchtig und elegant</i>	4,20 €	9,40 €	25,00 €
2015'er Sancerre Domaine de la Garenne <i>Winzer Godon-Reverdy, säurebetonter Sauvignon Silber Medaille Paris 2016</i>	5,00 €	11,00 €	29,00 €
2014'er Pouilly Fumé „Mademoiselle de T“ <i>Château de Tracy, AOC, 100 % Sauvignon, Bouquet von Zitrusfrüchten, Blumen, Birnen und Haselnüssen</i>	6,50 €	14,50 €	39,00 €
2014'er Chablis 1er Cru „Fourchaume“ <i>Winzer Gérard Trembla, harmonischer Chardonnay konzentrierte Frucht und feine Mineralität</i>	7,00 €	15,50 €	42,00 €
2014'er Sauvignon Crustamor <i>100 % Sauvignon, einfacher „Fischerwein“ sehr lecker</i>			22,00 €
2014'er Sancerre Les Baronnes“ <i>Winzer Henri Bourgeois, rassiger Sauvignon, schöne Note nach Zitrusfrüchten</i>			34,00 €
2010'er Mersault, Grand Vin der Bourgogne <i>Winzer Pierre André, klassischer gereifter Burgunder 100% Chardonnay</i>			69,00 €
2007'er Chateau Carbonnieux Grand Cru Classé de Graves <i>Der Bordeaux Klassiker zu Meeresfrüchten AOC Pessac-Léognan 70% Sauvignon, 30% Semillon, Barrique gereift</i>			85,00 €

Deutsche Weine

	0,1 l	0,25 l	0,75 l
2014'er Riesling <i>Weingut Jakob Schneider, Nahe</i>	2,90 €	6,60 €	23,00 €*
2014'er Riesling <i>Weingut Fred Prinz, Rheingau</i>	3,80 €	8,50 €	22,50 €
2014'er Weißburgunder <i>Weingut Hans Lang, Rheingau</i>	3,00 €	7,00 €	24,00 €*
2012'er Grauschiefer Riesling <i>Weingut Schloss Saarstein, Saar</i>			29,00 €
2014'er Riesling vom roten Schiefer <i>Weingut Clemens Busch, VDP Ortswein</i>			32,00 €
2011'er Riesling Marienburg Spätlese Goldkapsel <i>Weingut Clemens Busch, VDP Grosse Lage, fruchtig-süß</i>			59,00 €
2011'er Riesling Marienburg GG Rothenpfad <i>Weingut Clemens Busch, VDP Grosses Gewächs</i>			62,00 €
2011'er Marienburg GG Fahrlay <i>Weingut Clemens Busch, VDP Grosses Gewächs</i>			66,00 €

* 1 l Flasche

Rosé

	0,1 l	0,25 l	0,75 l
2014'er La Sonriza <i>Korsika</i>	4,00 €	9,00 €	24,00 €
2012'er Château Tanesse <i>AOC Bordeaux rosé, Premières Côtes de Bordeaux</i>	4,20 €	9,50 €	25,00 €
2015'er Sancerre Rosé Domaine de la Garenne <i>AOC, 100 % Pinot Noir, Frucht von kleinen roten Beeren, meist Johannisbeere</i>	6,00 €	13,50 €	36,00 €

Rotweine

	0,1 l	0,25 l	0,75 l
2013'er Merlot Saint-Genies Menestrol <i>unser roter Hauswein, gut & günstig</i>	3,00 €	6,90 €	18,00 €
2010'er Côte du Rhône, E. Guigal <i>Vollmundiger, pfeffriger Rotwein, tiefrot, Duft nach Cassis und Kirsche</i>	4,50 €	10,00 €	27,00 €
2010'er Château Rocher-Figeac <i>AOC, St. Emilion, Grand Vin de Bordeaux, weicher, Merlot-betonter Bordeaux</i>			29,00 €
2010'er Savigny-les-Beaune Bourgogne rouge, 100 % Pinot Noir <i>Domaine Piereé Andre, Aloxe-Corton</i>			39,00 €
2012'er Bourgogne rouge, Meo-Camuzet <i>eleganter, feinwürziger Pinot-Noir von einer der besten Domainen der Côte d'or aus Vosne-Romanée</i>			69,00 €

Dessertwein

	0,1 l	0,25 l	0,75 l
2002'er „Frisson d'automne Assemblage de Gros et de Petit Manseng“ <i>Domaine Guillman, Côtes e Gascogne, Dessertwein, intensives Bouquet mit einer großen Komplexität der Armonen von Aprikose, Honig und exotischen Früchten</i>	5,40 €	12,00 €	32,00 €

Digestifs je 2 cl

Wodka, Aquavit, Aversa, Killepitsch	3,50 €
Gwenaval, bretonischer Apfelbrand	4,50 €
Lambig de Bretagne, der Calvados der Bretagne	5,50 €
Armorik, Whisky Single Malt de Bretagne	6,00 €
EDDU, bretonischer Whisky aus Buchweizenmehl	6,00 €
Obstbrände & Marcs von Bertrand, Depuis 1874, Elsass <i>Kirsche, Mirabelle, Himbeere, Williamsbirne, Zwetschge, Gewürztraminer, Tokay Pinot Gris</i>	6,00 €
Stickum, limitierter Bierbrand der Brauerei Uerige	6,50 €
Vieille Prune, alte Pflaume	7,00 €

Alkoholfreie Getränke

Evian, still	Flasche	0,5 l / 1,0 l	4,00 € / 6,50 €
Badoit, wenig Kohlensäure	Flasche	0,5 l / 1,0 l	4,00 € / 6,50 €
Perrier, viel Kohlensäure	Flasche	0,33 l	3,50 €
Orangina, gelb oder rot	Flasche	0,25 l	3,00 €
Coca Cola, auch light	Flasche	0,2 l	2,50 €
Uerige Fassbrause Rhabarber oder Holunder	Flasche	0,33 l	3,50 €
Apfelsaft	Flasche	0,25 l	2,50 €
Apfelschorle	Flasche	0,2 l	2,50 €
Orangensaft	Flasche	0,2 l	2,50 €

Cidre Val de Rance, Bretagne

trocken - brut oder süß – doux	Bolée/Flasche 0,75 l	4,00 € / 12,00 €
medium, bio	Bolée/Flasche 0,75 l	4,50 € / 14,00 €

Bier

Uerige, Düsseldorfer Alt	Flasche 0,33 l	3,50 €
Kronenbourg, französisches Pils	Flasche 0,25 l	3,00 €

Warme Getränke

Café crème	2,40 €
Café au lait groß	3,20 €
Espresso/Espresso Macchiato	2,20 € / 2,50 €
Espresso doppelt/ Espresso Macchiato doppelt	3,90 € / 4,10 €
Cappuccino	2,90 €
Latte Macchiato	3,60 €
Kakao	2,90 €
Tee, verschiedene Sorten	2,00 €