

# La Madeleine

## Suppen

Soupes

<b>SOUPE DU JOUR</b> • Tagessuppe an der Tafel	€ 4,50
<b>SOUPE D'OIGNONS</b> • Zwiebelsuppe mit Croutons & Käse gratiniert	€ 5,80
<b>SOUPE DE POISSON</b> • Bretonische Fischsuppe mit Croutons & geriebenem Käse	€ 7,50

## Pfannkuchen aus Buchweizenmehl

Galettes de Blé Noir

<b>JAMBON, FROMAGE, TOMATES</b> • Schinken* **, Käse, Tomaten	€ 8,00
<b>COMPLÈTE</b> • Ei, Schinken* **, Käse	€ 8,00
<b>COMPLÈTE TOMATES</b> • Ei, Schinken* **, Käse, Tomaten	€ 8,80
<b>COMPLÈTE CHAMPIGNONS</b> • Ei, Schinken* **, Käse, Champignons	€ 8,80
<b>ANCHOVIS</b> • Sardellen, Käse, Oliven***, Tomaten	€ 9,50
<b>EPINARD</b> • Blattspinat, Fetakäse, Zwiebeln, Knoblauch, Kräuterquark	€ 9,50
<b>AUVERGNATE</b> • Roquefortkäse, Salat, Walnüsse und karamalisierte Äpfel	€ 9,50
<b>RATATOUILLE</b> • Auberginen, Zucchini, Tomaten, Paprika, Knoblauch, Zwiebeln	€ 9,50
<b>PAYSANNE</b> • Ei, Bratkartoffeln, Speck* ** und Zwiebeln	€ 9,50
<b>NORDIQUE</b> • Räucherlachs, Sahnemeerrettich, Zitrone	€ 9,80
<b>TOMARELA</b> • Mozzarella, Tomaten, Pesto, Oliven, Rucola, luftgetrockneter Schinken* **	€ 10,80
<b>BAYONNES</b> • Ziegenkäse, Oliven***, luftgetrockneter Schinken* **, Rucola, Pinienkerne, getrocknete Tomaten	€ 10,80
<b>CAMEMBERT DU CALVADOS</b> • Calvados-Camembert, Käse, Kirschäpfel, französische Salami, Preiselbeeren	€ 11,80
<b>BOUEFF SALÉ</b> • Käse, Rindercarpaccioscheiben, Meersalz, Creme de Balsamico, Rucola, Zitronenscheiben	€ 11,80
<b>ECREVISSE</b> • Käse, Flusskrebsschwänze, getrocknete Tomaten, Oliven, Kräuter der Provence	€ 12,80

Extra Beilage

ab € 1,00

\* Konservierungsstoffe, \*\* Antioxidationsmittel, \*\*\* Geschwärtzt

# Andere Speisen

*D'autres plats*

## Ofenkartoffeln Pommes de terre au four

**À LA CRÈME FRAÎCHE** • mit Kräuterquark € 6,50

**RATATOUILLE, LÉGUMES ET CRÈME FRAÎCHE** • mit Ratatouille und Kräuterquark € 9,50

**À LA CRÈME FRAÎCHE ET AUX EPINARDS** • mit Kräuterquark, Spinat, Zwiebeln, Knoblauch und Fetakäse € 9,50

**À LA CRÈME FRAÎCHE ET SAUMON FUMÉ** • mit Kräuterquark und geräuchertem Lachs € 9,80

*Les Pommes Plates sont accompagnées d'une salade  
Alle Kartoffel-Gerichte werden mit buntem gemischtem Salat gereicht.*

**QUICHE LORRAINE** • mit Käse, Speck\* \*\*, Salat € 8,00

## Käse

*Fromage*

**FROMAGES DE CHÈVRE** • warmer Ziegenkäse mit Honig auf Rucolasalat und gezuckerten Feigen € 6,50

**PETITE ASSIETTE DE FROMAGES** • kleine Käsevariation mit Reblochon (Blauschimmel Weichkäse), Olivet foin (Camembert-Weichkäse mit Heu), Morbier Preembaal (Hartkäse mit einer Schicht aus Pflanzenasche), sowie franz. Ziegenfrischkäse, Feigensenf, Oliven\*\*\*, gesalzene Butter, Weintrauben € 8,80

**ASSIETTE DE FROMAGES** • große Käsevariation mit Reblochon (Blauschimmel Weichkäse), Olivet foin (Camembert-Weichkäse mit Heu), Morbier Preembaal (Hartkäse mit einer Schicht aus Pflanzenasche), Tête de Moine (geschabter Hartkäse), Roquefort sowie franz. Ziegenfrischkäse, Entenpaté, Feigensenf, Oliven\*\*\*, gesalzene Butter, Weintrauben € 14,80

## Salate

*Salades*

**PETITE SALADE** • kleiner Salatteller mit Oliven \*\*\* € 4,50

**SALADE FROMAGE** • marinierter Fetakäse, Pinienkerne, Oliven\*\*\* € 8,50

**SALADE NORMANDE** • Hähnchenbruststreifen, Äpfel, Walnüsse € 9,50

**EXTRA BROTKORB** € 1,00

# Pfannkuchen aus Weizenmehl

rêp de froment

<b>BEURRE</b>	• Butter, Zucker, Zimt	€ 3,50
<b>COMPOTE DE POMMES</b>	• Hausgemachter Apfel aus	€ 2,00
<b>CARAMEL</b>	• mit Karamellcreme	€ 2,00
<b>POIRE, CHOCOLAT</b>	• Birne, Schokoladensauce	€ 4,00
<b>PRUNE</b>	mit Pfirsich	€ 4,00
<b>NUTELLA</b>	• mit Haselnusskrokant	€ 4,00
<b>BANANE, CHOCOLAT</b>	• Banane, Schokolade	€ 4,00
<b>BANANE, MIEL, AMANDES</b>	• Banane, Honig, Mandelsplitter	€ 5,00
<b>PÊCHES</b>	• franz. Pfirsichkompote mit Schokoladeneis**	€ 5,00
<b>CARAMEL, CHANTILLY</b>	• Karamellsauce, Walderdbeeren, Sahn	€ 5,00
<b>QUELQUE CHOSE</b>	• Aromatisiert, Zimt, Vanilleeis***, Mandelsplitter	€ 5,50
<b>POMMES CARAMEL</b>	• Karamellisierte Äpfel Crème Fraîche	€ 6,00
<b>BAIES DE LA FORET</b>	• Warme Waldbeeren, Vanilleeis****	€ 6,00
<b>TUNISIENNE</b>	• Feigen, Nüsse, Äpfel, Honig	€ 6,00

## AVEC ALCOHOL

<b>FRANZÖSISCHE</b>	• Warme Pflaumen, Cassis, Zimt, Crème Fraîche	€ 6,00
<b>BAILEYS</b>	• Walnüsse, Eier, Sahne, Haselnusskrokant	€ 6,00
<b>POMMES CARAMEL AU CALVADOS</b>	• Fambrette Pfeffer mit Cado, Zucker	€ 6,50
<b>BANANE FEMME</b>	• Flambierte Orange, Zucker, Grand-Marnier	€ 6,50
<b>PÂTE FLAMBÉE</b>	• flambierte Pflaumen, Mandeln, Pfeffer	€ 6,50
<b>PORTION CRÈME CHANTILLY</b>	• Portion Schlagsahne	€ 2,00
<b>SUPPLÉMENT GLACÉ</b>	• extra Kugel Eis	1,00

## Dessert

Dessert

<b>CAFÉ GLAC</b>	• Eisbecher	€ 3,00
<b>MOUSSE AU CHOCOLATE</b>	• Schokoladeneis mit Schlagsahne au Vanillesauce	€ 4,00
<b>CRÈME BRÛLÉE</b>	• gebratene Vanillecreme, Himbeeren, aromatisierter Rohrzucker	€ 5,00

\*\* \*olo ants mit Farbstoffen

# Kerisac Cidre Breton

Bretonischer Apfelwein  
trocken oder lieblich

<b>La bolée</b> • Tasse	0,15l	€ 3,00
<b>Petite bouteille</b> • Kleine Flasche	0,25l	€ 4,20
<b>Grande bouteille</b> • Große Flasche	0,75l	€ 9,80

## Cidre Bouché Breton - "Traditionel" (ungefilterter Apfelwein)

<b>La bolée</b> • Tasse	0,15l	€ 3,00
<b>Grande bouteille</b> • Große Flasche	0,75l	€ 9,80

## Poiré " Birnencidre "

<b>La bolée</b> • Tasse	0,15l	€ 3,00
<b>Grande bouteille</b> • Große Flasche	0,75l	€ 9,80

# Crémant / Champagner

<b>Crémant Blanc</b> • Grande Cuvée 1531	0,75l	€ 22,00
<b>Crémant Rosé</b> • Grande Cuvée 1531	0,75l	€ 22,00
<b>Moët &amp; Chandon</b> • Brut Impérial	0,75l	€ 69,00
<b>Moët &amp; Chandon</b> • Rosé Impérial	0,75l	€ 79,00

# Weine

Vin

## VIN MAISON • Hauswein

<b>Blanc de Blancs</b> trocken, leicht frisch	0,2l € 3,80	0,5l € 9,00
<b>Chardonnay</b> trocken, erfrischend, saftig, exotisch	0,2l € 4,50	0,5l € 10,50
<b>Côtes de Provence</b> trocken, harmonisch und rund	0,2l € 4,20	0,5l € 9,80
<b>Cabernet Sauvignon</b> trocken, herzhaft Note von Gewürzen	0,2l € 4,50	0,5l € 10,50
<b>Merlot</b> trocken, weich, saftig	0,2l € 4,50	0,5l € 10,50

<b>VIN AVEC L'EAU</b> • Weinschorle	0,2l	€ 3,50
weiss, rot oder rosé		

# Weinkarte

Carte des vins

## BLANC • Weiss

	0,2 l	0,5 l	0,75 l
<b>Bergerac Sauvigno Blanc - Château le Fage</b> <i>trocken, ausgeprägte Sauvignon-Aromen, angenehm fruchtig</i>	€ 4,80	€ 11,50	€ 17,00
<b>Bergerac Moelleux Château le Fage</b> <i>feine Süsse, gelbgold, erinnert an Honig &amp; Akazien</i>	€ 4,80	€ 11,50	€ 17,00
<b>Côtes de Gascogne Chardonnay</b> <i>trocken, intensives Aroma mit Noten von weißem Pfirsich und Mandel</i>	€ 4,80	€ 11,50	€ 17,00
<b>Chablis - Dom. des Marronniers</b> <i>trocken, voll, sauber, ungemein saftig</i>	€ 6,90	€ 15,90	€ 22,90
<b>Sancerre blanc - Dom. Thibaud</b> <i>trocken, Duft nach grünen Johannisbeer- knospen und Pampelmuse, wird begleitet vom, für die Sauvignontrauben, typischen Räucheraroma, mit Zitronennote im Abgang</i>	€ 6,90	€ 15,90	€ 22,90

## ROSÉ • Rosé

	0,2 l	0,5 l	0,75 l
<b>Bergerac Rosé</b> <i>fruchtig, ausgeprägtes Roséaroma mit Noten von Ananas, Pfirsich, Aprikose, Himbeere</i>	€ 6,90	€ 15,90	€ 22,90

## VIN DE DESSERT • Dessertwein

<b>Sauternes - Château Haut Bommes</b> <i>edelsüßer Weißwein mit Aromen von Rosinen, Mandeln und Zedernholz</i>	0,1 l		€ 22,00
<b>Banyuls Grand Crû</b> <i>tiefroter Dessertwein, Duft von geröstetem Kaffee mit Aromen von eingemachten Früchten, füllig, weiche Tannine</i>			

# Weinkarte

Carte des vins

## ROUGE • Rot

	0,2 l	0,5 l	0,75 l
<b>Syrah - P. de Rothschild</b> <i>trocken, kräftiges Fruchtroma, leichte Note von Pfeffer und Gewürzen</i>	€ 4,80	€ 11,50	€ 17,50
<b>Pinot Noire - P. de Rothschild</b> <i>Aroma von Kirschen und Brombeeren mit feiner mediterraner Kräuterwürze sanft und doch voller Kraft</i>	€ 4,80	€ 11,50	€ 17,50
<b>Côtes du Rhone - Domain de la Baranière</b> <i>strahlendes Rubinrot mit Aromen von Aprikosen, Pflaumen, Rumtopf Früchten, Pfeffer und Nelken, dicht und samtig</i>	€ 4,60	€ 11,20	€ 16,80
<b>Corbières - Dom. de Fontsaite</b> <i>Kirscharomen, jugendlich, im Abgang sanft fruchtig</i>	€ 4,80	€ 11,50	€ 17,50
<b>Bergerac Rouge - Château le Fage Barrique</b> <i>trocken, kräftig, fruchtig, mit leichter Barrique-Note</i>	€ 5,50	€ 13,50	€ 19,00
<b>Bordeaux - Château Commanderie Queret Superieur</b> <i>intensives Beeraroma mit feiner Würze</i>	€ 5,50	€ 13,50	€ 19,00
<b>Cahors - Clos La Coutale</b> <i>Malbec Cuvier, Granatrotes Kleid, mit Duftnoten von eingemachtem Beerenobst und Röstaromen, reife Tanine</i>	€ 5,80	€ 13,80	€ 19,80
<b>Châteauneuf du Pape</b> <i>trocken, weich, rund, mit kräftiger Farbe</i>	€ 8,80	€ 19,80	€ 29,80
<b>Pomerol - Moueix</b> <i>fleischig, kraftvoll und doch sanft und edel mit Aromen von Johannis- beeren und Kirschen</i>	€ 8,80	€ 19,80	€ 29,80