

Veggie & Vegan

Grüner Marktsalat in Vinaigrette VEGAN	4.90 €
Aioli mit Rosmarin und Limone verfeinert	4.40 €
Wassermelonen-Schafskäse-Salat mit Minze und Harissa	6.40 €
Kräuter-Oliven in Zitronenöl VEGAN	4.90 €
Spinat-Hummus mit Crudités VEGAN	6.90 €
Auberginen-Röllchen mit Kräuter-Käse-Schmand gefüllt	7.40 €
Gratinierter Ziegenkäse mit Orangen-Chili-Marmelade	6.90 €
Rote-Bete-Carpaccio mit Hüttenkäse und Walnuss	6.90 €
Französischer Bauernsalat mit Schafskäse und Kräutervinaigrette	6.90 €
Pikantes Ratatouille-Töpfchen mit sommerlichem Gemüse und frischen Kräutern VEGAN	6.40 €



Baguettes avec de la viande Bagatellen mit Fleisch

Pikante Lamm-Hackbällchen auf Rosmarin-Tomaten-Sauce	7.90 €
Roastbeef vom Bergischen Limousin Rind - zart rosa aufgeschnitten auf Sauce Remoulade	8.40 €
Luftgetrockneter Landschinken mit Cornichons	7.40 €
Boeuf Bourguignon - in Burgunder geschmortes Rinderragout	7.90 €
„Franzosen-Vitello“ - Bergischer Schweinerücken mit Thunfisch-Kapern-Sauce	6.90 €

Baguettes avec poisson Bagatellen mit Fisch

Thunfisch-Sardellen-Mousse	7.90 €
Zucchini-Lachs-Röllchen mit Schnittlauchcreme und Spinatsalat	8.40 €
Tatar von der Bergischen Rauchforelle mit Gurke, Meerrettich, Limette und Crème fraîche	7.40 €
Salade Niçoise mit Böhnchen, Thunfischmousse und Ei	7.90 €
Garnelen-Ceviche mit Limette, Koriander, Staudensellerie & roter Zwiebel	6.90 €
Pulposalat mit Salzkapern, Staudensellerie, Zitrone, Tomate und Olivenöl	6.90 €

LIEBE KINDER

wir haben keine Pommes diese Woche. 🙁

ABER dafür könnt ihr euch einen Hot-Dog selber bauen. Kommt einfach hinten in den Gastraum und nehmt euch Brot und Würstchen und alles was noch da rein soll.

Für euch nur 4.40€ diese Woche 🙁



Dessert

Petite sélection de Fromage - kleine Käseauswahl	7.90 €
Kokos-Mousse auf Mango-Thymian Sauce VEGAN	5.40 €
Mousse au Chocolat mit Salzkaramell und Blaubeeren	5.40 €