

SONNTAGSFRÜHSTÜCK

AM 1. SONNTAG IM MONAT VON 9.00 – 13.00 UHR

Die gesalzene Butter kommt entweder aus der Bretagne oder der Normandie.

Die Zusammensetzung der Wurst- und Käseplatte kann je nach Bevorratung variieren. Beispiele: Schinken aus Bayonne oder Auvergne, Rosette-Salami, Camembert, Brie, Comté, Roquefort, Sainte-Maure Ziegenkäse, Ossau Iraty Schafsmilchkäse...)

« **Tour Eiffel** »  W   € 6,90
1 Croissant, 1 Baguette Tradition Bio (ca. 150 g),
gesalzene Butter, Marmelade
und 1 warmes Getränk nach Wahl

« **Notre-Dame** »  W   € 8,90
1 Croissant, 1 Baguette Tradition Bio (ca. 150 g),
1 Frühstücksei mit « mouillettes » *, gesalzene Butter, Marmelade
und 1 warmes Getränk nach Wahl

* In Frankreich wird das Frühstücksei weichgekocht. Man nennt es „à la coque“ (mit der Schale). Das Brot wird in kleine Stangen geschnitten und im flüssigen Eigelb eingetunkt: man nennt es „mouillettes“ (von „mouiller“ nass machen). Übrigens: den Eierbecher nennt man „coquetier“.

« **Opéra** »  W  ² € 12,90
1 Baguette Tradition Bio (ca. 150 g), gesalzene Butter,
Schinken, Salami, 3-Käse-Variation aus Frankreich
und 1 warmes Getränk nach Wahl

ERGÄNZUNG ZUM FRÜHSTÜCK

Croissant  W  € 1,90
Baguette Tradition Bio  W € 2,20

Portion gesalzene Butter  € 0,80
Portion Marmelade € 0,80
Portion Honig € 1,00

Bio-Orangensaft **0,2 L** € 2,80 **0,4 L** € 3,80

Crémant Léon Beck rosé ^S **0,1 L** € 3,80 **0,75 L** € 20,00
(Sekt aus dem Elsass)

ALLERGENE & DEKLARATIONSPFLICHTIGE STOFFE

 W Glutenhaltiges Getreide (Weizen)

 Eier

 Milch (inkl. Laktose)

S Schwefeldioxid und Sulfit

1) Mit Farbstoff

2) Mit Konservierungsstoff

3) Mit Antioxidationsmittel