







# 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, Saucisson sec... Bei der 3- oder 4-Käse Variation wählen Sie die Käse aus unserer Tagesempfehlung.

« Tour Eiffel »  W,R,G   € 5,80  
1 Croissant, 1 kleines Baguette, gesalzene Butter  
und Marmelade

« Notre-Dame »  W,R,G   € 8,30  
1 Croissant, 1 kleines Baguette,  
1 Frühstücksei mit « mouillettes » \*, gesalzene Butter  
und Marmelade

\* 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,R,G  <sup>2,3</sup> € 11,50  
1 kleines Baguette, gesalzene Butter,  
Schinken, Salami und 3-Käse-Variation aus Frankreich

« Tuileries »  W,R,G  € 11,50  
1 kleines Baguette, gesalzene Butter  
und 4-Käse-Variation aus Frankreich

# ERGÄNZUNG ZUM FRÜHSTÜCK

Croissant   € 2,20  
Kleines Baguette  W,R,G € 2,00

Portion gesalzene Butter  € 1,00  
Portion Marmelade € 1,00

Frühstücksei mit « mouillettes » \*  W,R,G  € 2,50

|                                     |       |        |        |        |
|-------------------------------------|-------|--------|--------|--------|
| Bio-Orangensaft                     | 0,2 L | € 2,80 | 0,4 L  | € 3,80 |
| Crémant Léon Beck rosé <sup>S</sup> | 0,1 L | € 3,80 | 0,75 L | €      |