

FRANZÖSISCHES FRÜHSTÜCK

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 »



1 Croissant, 1 kleines Baguette, gesalzene Butter und Marmelade

« Notre-Dame »



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 »



1 kleines Baguette, gesalzene Butter, Schinken, Salami und 3-Käse-Variation aus Frankreich

« Tuileries »



1 kleines Baguette, gesalzene Butter und 4-Käse-Variation aus Frankreich

ERGÄNZUNG ZUM FRÜHSTÜCK

Croissant

Kleines Baguette W,R,G

Portion gesalzene Butter

Portion Marmelade

Frühstücksei mit « mouillettes » * W,R,G

Portion französische Wurst

Portion französische Käse

Bio-Orangensaft

Crémant Léon Beck rosé ^S

WECHSELNDES ZUSATZANGEBOT

Siehe unsere Tafel im Café

Allergene & deklarationspflichtige Stoffe:

Über in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft. Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.

Glutenhaltiges Getreide (W=Weizen, R=Roggen, G=Gerste)

Soja(-bohnen)

Ei

2 mit Konservierungsstoff

Milch (inkl. Laktose)

S Schwefeldioxid und Sulfite

3 mit Antioxydationsmittel