



Herzlich Willkommen in unserem kleinen französischem Café

Ein Traum wird für uns wahr:

Wir sind Karolin und Thomas Schubert, zusammen mit unserer Schwiegertochter Susann bilden wir das Team vom „Café Marché 15“ – „Das kleine Café auf dem Markt“ in Weißenfels.

Unser Café ist ein Ort der Begegnung, begleitet von guter Musik und Kultur. Hier könnt ihr ein französisches Frühstück genießen, Crêpes, Galettes, Tartes, exzellenten Kaffee, französische und regionale Weine, leckere Getränke und viele andere Köstlichkeiten entdecken.

Warum ein französisches Café?

Wir, Karolin und Thomas, reisen seit über zehn Jahren regelmäßig nach Frankreich. Die französische Lebensfreude und der Genuss haben uns tief beeindruckt – die Landschaft, die Natur, das Meer und natürlich die gemütlichen Cafés und Bistros. Über die Jahre haben wir viele Inspirationen gesammelt, und überall sind wir auf herzliche Menschen gestoßen, die ihre Leidenschaft leben. Diese Lebensfreude möchten wir nun nach Weißenfels bringen. Und Susann, die bereits Teil unserer Familie ist, gehört jetzt auch fest zum Team.

2017 kauften wir mitten auf dem Markt von Weißenfels ein Haus, in dem wir seitdem das PhysiotherapieCentrum betreiben. 2023 kam die „Barfußliebe [Leguano Barfußschuhe]“ dazu. Durch persönliche Veränderungen beschlossen wir, 2024 neue Wege zu gehen: Wir verkleinerten unsere Praxis und verlegten sie in das Obergeschoss – so entstand Platz für unser Café. Jetzt vereinen wir all unsere Projekte unter einem Dach.

Kurz nach dem Kauf des Hauses lernten wir die „Liedertour“ kennen und knüpften über die Jahre enge Kontakte zu den Musikern und Organisatoren. Wir sind glücklich, dass wir sie nun einmal im Monat bei uns im Café willkommen heißen dürfen, sodass unsere Gäste diese besondere Musik genießen können.

Ein weiterer kultureller Höhepunkt ist „Weinkauf trifft“. Der bekannte Musiker Robert Weinkauf, der in der Region und weit über Schloss Goseck hinaus bekannt ist, pausierte seine Reise und Veranstaltungen eine Zeit lang. Umso mehr freut es uns, ihn nun einmal im Monat bei uns begrüßen zu dürfen.

Marché 15

— — Das Café auf dem Markt

Petit Déjeuner - Frühstück

1. **Petit** - Klein _____ **7,90**
Croissant, Konfitüre, Butter, Café au lait
2. **Toulouse** _____ **10,50**
Salami, Schafskäse, Konfitüre, gekochtes Ei, Obst, Baguette
3. **Caen** _____ **11,90**
Salami, Comté, Brie, Kochschinken, gekochtes Ei, Obst, Baguette
4. **Strasbourg** _____ **13,50**
Salami, Schinken, Kochschinken, Comté, Frischkäse, 1 gekochtes Ei, Konfitüre, Butter, Obst, 1 Glas Orangensaft, Baguette, Brioche
5. **Orleans** - vegetarisches Frühstück _____ **13,50**
Frischkäse, Grillgemüsecreme, Obst und Gemüse, Konfitüre, Baguette, Brioche
6. **Brest** _____ **15,50**
geräucherter Lachs, mildes Matjesfilet, Comté, Butter, Baguette
7. **Marseille** - Frühstück für Zwei _____ **30,00**
geräucherter Lachs, Brie, Schafskäse, Schinken, Salami, Frischkäse, Orangensaft, Oliven, Konfitüre, 2 gekochte Eier, Gemüsecreme, Baguette, Croissant
8. **Quark oder Joghurt** natur _____ **4,50**
9. **Quark oder Joghurt**, mit Früchten _____ **6,90**
10. **Quark oder Joghurt**, mit Früchten und Müsli _____ **7,90**

Les Oeuf - Die Eier

11. **Ein Ei** – gekocht _____ **2,20**
12. **Zwei Eier** _____ **4,90**
gerührt, gespiegelt oder im Glas mit Baguette und Butter
13. **Oeuf Rouen** _____ **9,50**
2 Spiegeleier mit Schinken, Paprika, Tomate, Kräuter, Baguette, Butter
14. **Omelett Nizza** – Tomate, Mozzarella _____ **8,90**
15. **Omelett Lille** – Champignon und Käse _____ **9,90**
16. **Omelett Nimes** – Spinat und Ziegenkäse _____ **11,90**
17. **Omelett Le Havre** _____ **14,90**
geräucherter Lachs, Sahnemeerrettich und Spinat

Entrée - Die Vorspeisen

30. **Baguette** mit Kräuterbutter _____ **4,90**
31. **Baguette** mit Olives & tomates _____ **5,40**

Les Salades - Die Salate

55. **Salade Verdon** _____ **8,50**
gemischter Salat der Saison mit Oliven und Baguettes

Les Galettes - Die Buchweizenpfannkuchen

35. **1 ingrédient** – Schinken oder Käse oder Ei _____ **4,90**
36. **Le végétale** - mit Spinat, Tomate und Käse _____ **9,50**
37. **La complète** – mit Ei, Schinken und Käse _____ **9,90**
38. **La complète** + Champignons à la crème _____ **10,90**
39. **La complète** + tomate provençale _____ **11,90**
40. **La chèvre** – mit Ziegenkäse, Crème fraîche und Feigenkonfitüre _____ **12,90**
41. **Le saumon** _____ **13,90**
mit geräucheter Lachs, Crème fraîche, Meerrettich, Dill, Zitrone

Marché 15

— — Das Café auf dem Markt

Les Crêpes - Die Süßen

- | | |
|--|------|
| 45. Crêpe beurre – mit Butter und Zucker | 3,50 |
| 46. Crêpe confiture – entweder mit Konfitüre, Apfelmus oder Honig | 4,90 |
| 47. Crêpe citron – mit Zitronensaft und Rohrzucker | 5,50 |
| 48. Crêpe caramel - mit karamellisierter und gesalzener Butter | 5,90 |
| 49. Crêpe miel – mit Honig und gebrannten Mandeln | 6,50 |
| 50. Crêpe chocolat - mit Schokolade und gebrannten Mandeln | 6,90 |
| 51. Crêpe gourmande – Apfel, salziger Caramelaufstrich und Vanilleeis | 8,90 |

Le Dessert - Das Dessert

- | | |
|--|------|
| 57. Moelleux au Chocolat
Schokoküchlein mit flüssigem Kern | 4,90 |
| 59. Crème brûlée | 7,50 |

Le Chaud - Die Heißen mit Bio-Kaffee von Segafredo

- | | |
|--|-----------|
| 70. Tasse Filterkaffee | 2,20 |
| 71. Espresso , einfach/doppelt | 2,40/3,80 |
| 72. Café Crème , klein/groß | 2,90/3,90 |
| 73. Cappuccino , klein/groß | 3,50/4,50 |
| 74. Latte Macchiato /mit Aromen | 3,90/4,50 |
| 75. Café Latte , großer Milchkaffee | 4,90 |
| 76. Heiße Schokolade | 3,90 |
| 77. Schokochino mit Espresso | 5,50 |
| 78. Tee , verschiedene Sorten | 2,50 |

Marché 15

— — Das Café auf dem Markt

Apèretifs

20. Pernod, Anisée	_____	3,90
mit 40 %, der NIE pur getrunken wird 0,02 l		
21. Ricard, Pastis	_____	3,90
mit 45 % 0,02 l		
22. Kir Breton	_____	4,90
Cassiseé mit Cidre 0,14 l		
23. Kir Normand	_____	4,90
Crème de Fraise mit Cidre 0,14 l		
24. Prosecco 0,20 l	_____	5,90
25. Picon	_____	5,50
Bier mit französischen Orangenlikör 0,30 l		
26. Lillet 0,10 l	_____	3,90
27. Lillet Berry 0,20 l	_____	6,50
28. Aperol Sprizz	_____	6,50
4 cl Aperol, Prosecco, Soda und Eis 0,25 l		

Digestifs

60. Calvados – Fine 4 cl	_____	4,50
61. Calvados – V.S.O.P. 4 cl	_____	6,50
62. Grand Manier 4 cl	_____	4,50
63. Cointreau – Orangenlikör 4 cl	_____	6,50
64. Dom Benedictine – franz. Kräuterlikör 4 cl	_____	4,50

Les Eaux - Die Wasser

80. Gerolsteiner – mit oder ohne Gas 0,25 l	_____	2,40
81. Gerolsteiner – mit und ohne Gas 0,75 l	_____	5,40
82. Sirop à l'Eau 0,25 l	_____	2,00

Marché 15

— — Das Café auf dem Markt

Les Sodas - Die Sodas

85. **Süßer Krabblер** ————— **2,50**
Fassbrause mit Himbeergeschmack 0,33 l
86. **Süßer Frosch** ————— **3,50**
Fassbrause mit Waldmeistergeschmack 0,33 l
87. **Schweppes Orangia** 0,33 l ————— **3,50**
88. **Fritz-Kola** 0,33 l ————— **2,90**
89. **Fritz BIO Rhabarbersaftschorle** 0,33 l ————— **2,90**
90. **Sachsenobst** ————— **2,90**
Apfel trüb, Orangensaft oder Sauerkirsch 0,20 l

Les Cidres - Die Cider

91. **Unser Hauscidre aus der Bretagne** ————— **4,90**
brut oder doux 0,20 l
92. **Unser Hauscidre aus der Bretagne** ————— **4,90**
rosé 0,20 l

Les Vins - Die Weine

0,1l / 0,2l / 0,75l

93. **Unser Hauswein aus Frankreich** ————— **3,50 / 5,80**
rot und rosé
94. **Weißburgunder** ————— **3,50 / 5,80 / 17,90**
trocken vom Weingut Gaudig
95. **Freygeist** ————— **3,50 / 5,80 / 17,90**
trocken vom Weingut Gaudig
96. **Sommertropfen** ————— **3,50 / 5,80 / 17,90**
lieblich vom Weingut Gaudig
97. **Dornfelder rosé** ————— **3,50 / 5,80 / 17,90**
halbtrocken vom Weingut Gaudig
98. **Portugieser** ————— **3,50 / 5,80 / 17,90**
rot, trocken vom Weingut Gaudig
99. **Crémant** ————— **4,90 / 8,90**

Marché 15

— — Das Café auf dem Markt

Les Eaux de vie

65. **Eau de vie de Cidre Lambig** 4 cl ————— **6,50**
66. **Clés des Ducs** – V.S.O.P Armagnac 4 cl ————— **6,50**

Nos Bières Bouteilles - Unsere Flaschenbiere

100. **Landsberger Bunter Hund** ————— **2,90**
Zwickelbier 0,33 l
101. **Landsberger Helle Gans** ————— **3,50**
Helles 0,33 l
102. **Landsberger Zarte Henne** ————— **3,90**
Schwarzbier 0,50 l
103. **Benedektiner Weizen** 0,50 l ————— **4,50**
104. **Benedektiner Weizen** ————— **4,50**
alkoholfrei 0,50 l
105. **Urkrostitzer** ————— **3,90**
alkoholfrei 0,50 l
106. **Panaché** ————— **3,50**
Helles mit Zitronen- oder Orangenlimonade 0,33 l
107. **Mazout** ————— **3,50**
Helles mit Cola 0,33 l
108. **Monaco** ————— **3,50**
Helles mit Grenadinensirup 0,33 l
109. **Henaché** ————— **3,50**
Helles mit Mineralwasser 0,33 l
110. **Chines** ————— **3,50**
Weizenbier mit Apfelsaftschorle 0,33 l
111. **Snake Bite** ————— **3,90**
Helles und Cidre 0,20 l

Markt 15

06667 Weißenfels

03443-3379739

info@cafemarche15.de

Öffnungszeiten:

Montag-Freitag 8.30 – 17.00 Uhr