

Nous recommandons – Wir empfehlen

Wir bereiten unsere Speisen mit viel Liebe und Freude an der Arbeit frisch zu. Erst nach ihrer Bestellung wird die Salami aufgeschnitten, das Crepes gebacken, der Flammkuchen belegt. Dies braucht etwas mehr Zeit. Geben Sie uns diese und Sie bekommen dafür unser Bestes.

Petit Déjeuner – Frühstück

1. **Marseille** - Frühstück für Zwei _____ **30,00**
Schinken, Salami, Comté, Brie, geräucherter Lachs, Frischkäse, Frühlings-Quark hausgemachte Konfitüre, 2 gekochte Eier, Oliven, Obst, O-Saft, hausgemachte Kräuterbutter, Baguette, Roggenbrötchen, Croissant
2. **Toulouse** _____ **9,00**
Salami, Kochschinken, Ziegen-Frischkäse, hausgemachte Konfitüre, gekochtes Ei, Obst, Butter, Baguette
3. **Petit** – Klein _____ **6,90**
Croissant, hausgemachte Konfitüre, Butter, Café au lait
4. **Caen** _____ **11,90**
Salami, Schinken, Comté, Brie, Frischkäse, gekochtes Ei, Obst, Butter, Baguette
5. **Strasbourg** _____ **15,90**
Salami, Schinken, Kochschinken, Ziegen-Frischkäse, hausgemachte Konfitüre, Obst, Orangensaft, Butter, Baguette, Croissant, Roggenbrötchen
8. **Baguette** – Tomate/Mozzarella, Salami/Käse, Schinken/Käse - _____ **4,50**
Salami/Käse/Ei, Lachs/Ei _____ **5,00**

Les Oeufs – Die Eier

12. **Omelette Le Havre** _____ **13,90**
geräucherter Lachs, Spinat und Meerrettich, Salatgarnitur, Baguette
13. **Oeuf Rouen** _____ **9,00**
2 Spiegeleier mit gebratenem Schinkenspeck, Paprika, Tomate, Butter, Baguette
14. **Zwei Eier** _____ **5,90**
gerührt, gespiegelt mit Butter und Baguette
15. **Omelette Nizza** _____ **9,90**
Tomate, Mozzarella, Salatgarnitur, Baguette
16. **Omelette Lille** _____ **10,50**
Champignon und Käse, Salatgarnitur, Baguette
17. **Omelette Nîmes** _____ **10,90**
Spinat mit Frühlingzwiebel und Hirtenkäse, Salatgarnitur, Baguette
18. **Omelette Lyon** _____ **12,90**
Hähnchenstreifen, Tomate, Salatgarnitur, Baguette

Les Entrées – Die Vorspeisen

20. **Baguette** mit Kräuterbutter & Oliven _____ **6,90**
21. **Soupe du jour** – Suppe des Tages _____ **ab 6,90**

Flamme – Elsässer Flammkuchen

22. **Flammkuchen** – ca. 20x24 cm, Crème fraîche, Speck, Zwiebeln, Käse ————— **7,90**
23. **Flammkuchen au saumon** - Crème fraîche, Spinat, Frühlingszwiebel, Lachs - **8,90**
ca. 20 x 40 ————— **14,90/16,90**

Les Salades – Die Salate

24. **Salade Ardèche** ————— **12,90**
gemischter Salat der Saison, Hähnchenstreifen, Apfel, Walnüsse, Oliven, Baguette

Les Galettes – Die Buchweizenpfannkuchen

26. **La saucisse** ————— **14,90**
2 kleine grobe Bratwürste, Ei, Tomate, Käse, Salatgarnitur
27. **Le végétale** - Spinat, Tomate und Hirtenkäse ————— **9,50**
28. **La complète** - Ei, Schinken und Käse, Salatgarnitur ————— **9,90**
29. **2 ingrédients** ————— **7,90**
Schinken mit Käse oder Schinken mit Ei oder Käse mit Ei
30. **La Breizh** ————— **10,90**
Ei, Schinken, Käse, Frühlingszwiebel + Champignons, Salatgarnitur
31. **La chèvre** ————— **12,90**
Ziegenkäse, Crème fraîche und Feigenkonfitüre, Salatgarnitur
32. **La gourmande** ————— **11,90**
Ei, Speck, Käse + Zwiebelconfit & Tomaten, Salatgarnitur
33. **Le saumon** ————— **13,90**
geräucherter Lachs, Crème fraîche, Meerrettich, Zitrone, Salatgarnitur

Extra Brotkorb	1,00
Extra Hähnchenstreifen	4,00
Extra Hirtenkäse	3,00

Les Crêpes – Die Süßen

36. **Crêpe gourmande** – Apfel, salziger Caramelaufstrich und Vanilleeis ————— **8,90**
37. **Crêpe au confiture** – entweder mit Konfitüre, Honig oder Zucker & Zimt ————— **5,50**
38. **Crêpe marché** – mit Vanilleeis und Eierlikör ————— **7,90**
39. **Crêpe noisette** - mit französischer Haselnuss-Kakao Creme ————— **5,90**
40. **Crêpe caramel** - mit karamellisierter und gesalzener Butter ————— **6,50**
41. **Crêpe chocolat** - mit Schokolade und gebrannten Mandeln ————— **6,90**

Extras Kugel Eis	1,50
Portion Sahne	1,00
Likör	2,00

Menu gourmande ————— **19,50**
1 galette gourmande + 1 crêpe
gourmande + 1 Espresso

Les Desserts – Die Desserts

45. **Moelleux au Chocolat** – Schokoküchlein mit flüssigem Kern ————— **4,90**

Les Chauds – Die Heißen mit Bio-Kaffee von Segafredo

50. Tasse Filterkaffee groß	2,60
51. Espresso , einfach/doppelt	2,20/3,50
52. Café Crème , klein/groß, auch entkoffeiniert	2,80/3,60
53. Cappuccino , klein/groß	3,60/4,50
54. Latte Macchiato ohne/mit Aromen	4,00/4,50
55. Café au lait - Filterkaffee mit viel heißer Milch	4,50
56. Heiße Schokolade – auch mit dunkler Schokolade	3,50
57. Schokocchino - Heiße Schokolade mit Espresso	5,50
58. Tee , Earl Grey, Grüner Tee, Kamille, Pfefferminze, Red Berry	2,60
59. Chai Latte	4,30
Matcha Latte	5,30
Dirty Chai	6,30

Auf Wunsch erhalten Sie alle unsere Heißen mit Hafermilch ohne Aufpreis!

Les Apéritifs

60. Pernod - Anisée, 40 %, der NIE pur getrunken wird	0,02 l	3,90
61. Ricard - Pastis, 45 %, mit Wasser	0,02 l	3,90
63. Kir Breton	0,20 l	5,90
Cassissée (franz. schwarze Johannisbeeren-Likör) mit Cidre		
64. Kir Normand	0,20 l	5,90
Crème de Fraise (franz. Erdbeer-Likör) mit Cidre		
65. Prosecco	0,20 l	4,90
67. Martini Marché - alkoholfrei	0,20 l	5,50
68. Lillet Berry	0,20 l	6,50
69. Aperol Spritz	0,25 l	6,50

Les Digestifs

70. Pâpidoux - Calvados Fine	0,04 l	3,90
71. Château du Breuil - Calvados V.S.O.P.	0,04 l	5,00
72. Grand Manier Rouge – Orangenlikör mit Cognac	0,04 l	4,90
73. Cointreau – Orangenlikör	0,04 l	3,90
74. Dom Bénédicte – franz. Kräuterlikör	0,04 l	3,90

L`Eau de vie

79. Clés des Ducs – V.S.O.P Armagnac: die Königin des Weinbrandes	0,04 l	4,90
--	--------	------

L`Eau - Wasser

80. Bad Brambacher – mit oder ohne Gas	0,20 l	2,40	0,30 l	3,40	0,75 l	5,40
---	--------	------	--------	------	--------	------

Les Sodas – Die Sodas

84. Neunspringer Waldmeister	_____	0,33 l	2,90
85. Neunspringer Jim Him	_____	0,33 l	2,90
86. Bad Brambacher Orange oder Zitrone	_____ 0,20 l	2,00	0,30 l 3,00
87. Hausgemachte Limonade	_____	0,30 l	3,50
88. fritz-kola – auch ohne Zucker	_____	0,33 l	3,00
89. fritz-limo Apfel-Kirsch-Holunder	_____	0,33 l	3,00
90. Sachsenobst	_____ 0,20 l	2,90	0,30 l 3,90

Apfel trüb, Orange, Sauerkirsche, auch als Schorle

Les Cidres – Die Cidre

91. Val de Rance Cidre de Bretagne – brut	_____	0,20 l	4,90
---	-------	--------	-------------

Les Vins – Die Weine

95. Unser Hauswein aus Frankreich	_____	0,2 l	0,5 l	5,50	12,00
-----------------------------------	-------	-------	-------	-------------	--------------

rot, rosé und weiß, trocken

Nos Bières – Unsere Biere

110. Aktien Zwick ´l Kellerbier	_____	0,50 l	4,00
111. Watzdorfer Hell	_____	0,33 l	3,50
112. Köstritzer Schwarzbier	_____	0,50 l	4,20
113. Benediktiner Weizen	_____	0,50 l	4,50
114. Benediktiner Weizen – alkoholfrei	_____	0,50 l	4,50
115. Bitburger – alkoholfrei	_____	0,50 l	3,90
116. Panaché- Helles mit Zitronen- oder Orangenlimonade	_____ 0,33 l	3,50	0,50 l 4,50
117. Picon à la bière – Bier mit Picon	_____ 0,33 l	5,00	0,50 l 6,00

gültig ab 01.06.2026

Neue Öffnungszeiten:

Montag - Donnerstag 09:00 – 15:00 Uhr

03443-3379739

salut@cafemarche15.de

www.cafemarche15.de