

MONATS SPECIALS MÄRZ

WEINEMPFEHLUNG— Cloudy Bay aus der Magnum serviert, New Zealand,
 Sauvignon Blanc 0,1l 11,00 EUR

GALETTE DES MONATS— LA TRUITE 16,90 EUR

Mit Räucherforelle, Wildkräutersalat, Meerrettichcreme, Dill, Zitrone

CHILI CON CARNE auf Wunsch extra scharf, dazu Brot 11,90 EUR

STEINPILZSUPPE mit Sauerrahm und Thymian, dazu Brot 8,90 EUR

AMUSE GALETTE — VERSION ROQUEFORT 12,50 EUR

Galette-Röllchen 4 Stück, mit Roquefort, Feigenchutney, Nüsse, Honig

******MITTAGS MENÜ À 16,90 EUR (Mo bis Fr 11.30-14.30)******

1 Glas Cidre oder Poiret 0,1l (2% Alkohol) oder 1 Softgetränk

1 Galette nach Wahl aus *Galette des Monats * Galette Classique *Galette Veggi
 oder *Galette Saumon

Option mit Beilagensalat + 4,50 EUR

1 Espresso oder Espresso Macchiato, dazu 1 Macaron

****DESSERT & KUCHEN**** (Tageskuchen siehe auch Vitrine)

CHEESE CAKE mit Salzkaramell 4,90 EUR

SCHOKOLADENTARTE mit Sahne 5,90 EUR

CRÊPE DES MONATS — AFFOGATO AL CAFFÈ mit Kaffeecrème, Vanilleeis, Sahne,
 Schoko-Karamell-Splitter 11,50 EUR

-AUF WUNSCH MIT KAHLUA FLAMBIERT +2,50 EUR-

♥ **CAFÉ DE PARIS** ♥ – Tee / Café + 2 Macarons nach Wahl 8,90 EUR