

Aperitif / Apéritif

Champagner „ Deutz“ brut classic	0,1	€ 14,00
Crémant „Rose“	0,1	€ 8,50
Crémant „Blanc“	0,1	€ 8,50
„Déjà-vu“ Antiquè Rose	0,2	€ 9,50
Prosecco „ Frizzante“	0,1	€ 5,50
Lillet et Bale mit Schweppes Wildberry, frische Beeren		€ 8,50
Aperol Spritz		€ 8,50
Orange Lemon Spritz		€ 6,50

Das sieht nach einer Gin-Gin Situation aus.....

Unser Haus-Gin Pillepalle, Bulldog, Mare, Hendricks, Citadelle etc. Andere auf Anfrage (ohne Tonic)		€ 8,50
--	--	--------

Vorspeisen../. Entrées

Baskischer Schinken mit französischem Bergkäse, Oliven und Landbrot		€ 11,50
Büffelmozzarella mit Tomatencarpaccio, Aprikosen, Pinienkernen		€ 13,50
Thunfisch Sashimi (Sushi Qualität) Bulgur, Ananas- Mango- Chutney, Trüffel- Ponzu		€ 16,50
Vorspeisen-Variation „tete a tete“		€ 18,50

KLEINIGKEITEN / PETITES CHOSES

Perfekt zum Teilen..... oder auch nicht...

Flammkuchen „ Mon Ami“ Family-Style		€ 11,50
Creamy Carbonara Fries..... mit Parmesancreme und französischem Speck		€ 8,50
Trüüfel-Frites..... Pommes mit Trüffel-Creme Vorsicht Suchtgefahr		€ 8,50

Suppen / Soupe

Paprikaschaumsuppe mit gebackener Gamba		€ 9,00
Fischeintopf „Mon Ami“ mit Sauce Rouille		€ 11,50
Als Hauptgangportion mit Pommes		€ 24,50

Ofenfrischer Flammkuchen

„Elsässer Art“ mit Speck und Zwiebeln € 11,50

„Vegi“ mit Fetakäse, Granatapfel, Fruchtchutney, Wildkräutersalat € 13,50

Gartensalate / Salad du jardin

Salat „Légèreté“ mit Granatapfelkernen, Sesamdressing, Cashewkerne, Gurken, Kirschtomaten, Mozzarella, Chutney € 16,50

Salat „Nicoise“ mit eingelegtem Limonen-Thunfisch, Romanasalat, Bohnen, Kartoffeln, Oliven, Kirschtomaten, Bio-Ei € 21,50

Alle Salate können Sie auch als Vorspeisen-Portion bestellen! € 15,50

Zu Allen Salaten servieren wir Baguette

Vegetarisch / Végétarien

Brioche Knödel, cremiges Waldpilzragout, bunter Salat € 17,50

Pasta „Chef“

mit Oliven, Erbsen, Tomaten, Paprikaschaum € 16,50

Wahlweise mit gebratenen Gamba´s € 21,50

Hauptspeisen / Plats

Französische Maispoularde a la“ Plaisir“
mit jungem Kohlrabi und Kartoffel-Trüffelpüree € 22,50

Rumpsteak „Cafe de Paris“
mit Rotweinjus, buntem Sommergemüse und Pommes Mon Ami € 29,50

Surf and Turf „Mon Ami“
BBQ-Jus, bunte Linsen, Edamame, Rotweinschalotten und Kartoffelpüree € 33,50

Schnitzel Mon Ami
mit Zitrone, Trüffelmayo, Pfifferlings Rahm und Pommes € 26,50

Fisch & Meeresfrüchte../..Poisson et fruit de mer

Lachsfilet mit Haut

dazu Krustentierschaum, Linsen, Karottencreme, marinierte Tomaten € 26,50

Kabeljaufilet auf der Haut gebraten

französisches Risotto, Waldpilze, junge Erbsen € 26,50

Capture du jour...

Gegrillter Tagesfisch mit Beurre Blanc, Gemüse und Kartoffelbeilage € Tagespreis

Tour de France Menu surprise Preis pro Person € 49,50

Unsere Küche serviert Ihnen ein Vier- Gang Überraschungsmenü
Bitte geben Sie vor der Bestellung eventuelle Unverträglichkeiten an
Gerne kreieren wir auch eine vegetarische oder vegane Variante....

Kinderkarte / Carte pour enfants

Pasta mit fruchtiger Tomatensauce € 7,50

Knuspriger Fischspieß mit Gartengemüse und Pommes € 9,50

Gebackenes Wiener Schnitzel mit Pommes und Buttergemüse € 9,50

Flammkuchen „Elsässer Art“ Petits € 7,50

Dessert / Superbe Rende vous...

Karamellisierter Ziegenfrischkäse, Honig-Walnüsse und Himbeersorbet € 9,50

Karamell Gateux, weißes Schokoladen-Joghurteis, marinierte Zwetschge € 9,00

Aprikosen Crumble mit Pistazieneis € 9,50

Hausgemachte Glace & Sorbet je Kugel € 3,00

Liebe Gäste, auf Nachfrage bei unserem Service erhalten Sie eine Zutatenliste für deklarierungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene, die in unseren Produkten enthalten sind.