

# Getränke

## Heißgetränke

	KLEIN	GROSS
<b>Espresso</b> <sup>11</sup>	2,40 €	3,40 €
<b>Noisette</b> <sup>11, a, g</sup>	2,60 €	
<b>Café Americano</b> <sup>11</sup>	2,60 €	3,60 €
<b>Cappuccino, mit Milch od. Haferdrink</b> <sup>11, a, g</sup>	2,90 €	3,90 €
 <b>Tees von Pukka</b> <sup>11</sup>		2,50 €

## Erfrischendes

	0,25 l	0,7 l
<b>Piraja Erfrischungsgetränke</b>	2,60 €	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Himbeer Eistee <sup>11</sup></li> <li>• Limette-Minze Eistee <sup>11</sup></li> <li>• Orange-Kardamom Limo</li> <li>• Waldmeister-Limette Limo</li> <li>• Cola <sup>1, 11</sup></li> <li>• Cola zuckerfrei <sup>1, 8, 11</sup></li> </ul>		
<b>Mineralwasser mit Kohlensäure</b>	2,00 €	4,00 €
 <b>French Tonic von Pierre &amp; Nico</b>	3,50 €	

## Flaschenbier

	0,33 l	0,5 l
 <b>Lammsbräu Edelpils Zzzisch</b> <sup>a</sup>	2,60 €	
Hopfig. Aromatisch. Sanft.		
 <b>Lammsbräu Alkoholfrei</b> <sup>a</sup>	2,60 €	
Malzig. Vollmundig. Isotonisch.		
 <b>Lammsbräu NaturRadler</b>		2,90 €
Fruchtig. Erfrischend. Naturtrüb.		

## Esprits

	2 cl	4 cl
<b>Esprit de Framboise 40%</b>	2,50 €	5,00 €
<b>Mirabelle de Lorraine 45%</b>	3,50 €	7,00 €
<b>Farigoule Thymianlikör 40%</b>	3,00 €	6,00 €
<b>Pastis von Henri Bardouin 45%</b>	3,00 €	
<b>Absinthe Absente 55% oder 26%</b> <sup>1</sup>		6,00 €
<b>Grande Absente 69%</b> <sup>1</sup>		8,00 €
<b>Gin Citadelle 44% mit Tonic</b>		7,00 €
19 aufeinander abgestimmte Botanicals mit Zitrusaromen und dezenter Wachholdernote		
<b>Gin Boudier Saffron 40% mit Tonic</b>		7,00 €
Orange in der Farbe, Zitrone und Wacholder in der Nase, Karamell und Safran im Mund.		

## Sekt & Apéritif

	0,1 l
<b>Perle de Blanc</b>	3,70 €
La Cave de Lablachère: Trockener Sekt hergestellt mit der „Méthode Traditionelle“ mit frischer Nase und Noten von exotischen Früchten. – 12%	
<b>Kir</b>	4,50 €
Perle de Blanc oder Murettes, wahlweise mit verschiedenem Likör (auf Nachfrage)	

## Les Apéros Bio

	0,275 l
<b>Apéro Cassis &amp; Menthe - 0,0%</b>	4,90 €
Die Frucht der schwarzen Johannisbeere ergänzt sich optimal mit der frischen Pfefferminze.	
<b>Himbeer &amp; Hibiskus Spritzer - 0,0%</b>	
Spritziger und fruchtiger Apéritif mit blumigen Noten.	
<b>Mint, Ginger &amp; Lime Spritzer - 0,0%</b>	
Minze, Ingwer und Limette ergeben einen spritzigen und würzigen Apéritif.	

**Craft Hard Seltzer - 4%**  
Erfrischend und trocken auf Weißweinbasis, aromatisiert mit Mango und Holunder



# Tapas



## Oliventeller

Portion schwarze Bio-Oliven aus Spanien

3,90 €

## Pain Grillé Tartinades

2, a, c, d, g, m

Geröstete Baguettescheibchen mit dreierlei wechselnden Tartinades aus unserer Feinkostabteilung

6,50 €

## Pain Grillé Chèvre

2, a, g, m

Geröstete Baguettescheibchen mit Ziegenkäse, Birne und Feigensenf

7,00 €

## Kleiner Tapas Teller

2, 3, 10, a, c, g, h

Schwarze Bio-Oliven mit wechselnden Salami- & Käsespezialitäten mit Portion frischem Brot

6,50 €

## Petit Plat de Fromage

2, a, c, g, m

Französisch-spanische Käseplatte mit drei wechselnden Sorten (nach Verfügbarkeit), mit einer Portion frischem Brot und Feigensenf

7,50 €

## Charcuterie

2, 3, 10, a, g, h, m

Salami, Schinken & Paté, wechselnde Sorten (nach Verfügbarkeit), mit einer Portion frischem Brot, Cornichon & Senf

7,50 €

## Gebackener Schafs- oder Ziegenkäse

a, g, m

verfeinert mit Provencekräutern, rosa Pfeffer, Olivenöl & schwarzen Bio-Oliven, mit würziger Chorizo oder wahlweise vegetarisch mit Honig, mit einer Portion frischem Brot

8,90 €



## Tafel Schokolade von Grain de Sail

4,90 €

100 g, im Sommer gekühlt:

- Lait Caramel & Fleur de Sel
- Lait Coco
- Lait & Café
- Lait Noisettes
- Noir 62%
- Noir 85%
- Noir Fleur de Sel
- Noir Thé Earl Grey

### Allergene

- a) Gluten
- b) Eier
- c) Fisch
- d) Milch
- h) Schalenfrüchte
- m) Senf
- n) Sesam
- o) Sulfite

### Zusatzstoffe

- 1) Farbstoff
- 2) Konservierungsstoffe
- 3) Antioxidationsmittel
- 8) Süßstoff
- 10) Nitritpökelsalz
- 11) koffeinhaltig

