



**Hinweis:** Galettes oder Crêpes mit dem Zeichen ✓ sind **vegan** oder können vegan serviert werden.

## Mittagsmenu

Gültig von 12 bis 15 Uhr von **Mittwoch bis Freitag** außer an Feiertagen

Nimm eine Galette **Complète**, **Irlandaise** oder **Bergère** und bekomme

- ein Saftschorle (Apfel, Rhabarber oder Mango) 0,2L oder eine Flasche 25cl Mineral Wasser für nur **1€** oder ein Cidre 0,2L für nur **2€** und/oder

- einen **Crêpe** (Beurre-Sucre, Caramel au beurre salé oder Schokolade) für nur **2,90€** und/oder

- einen **Café** oder **Espresso** für **1€**

## Pour l'apéro

Hausgemachte Chips aus Buchweizen ✓ 3,90 €  
Mit Tahini-Minze Dip ✓ + 2,90 €

## Salade

Gemischter Salat mit in Honig gebackenem Ziegenkäse und Wallüssen oder mit geräuchertem Lachs 13,90 €

Beilagen Salat 4,90 €

*Dressings zur Auswahl* Balsamico und Olivenöl oder **Erminig Dressing** (Essig aus Cidre, Dijon Senf, Sonnenblumenöl, Honig)

### Zusatzstoffen und Allergen

1. Enthält Sulfite // 2. Mit Phosphat // 3. Konserviert // 4. Mit antioxidationsmittel // 5. Mit Farbstoff // 6. Enthält Milch/Crème fraîche/Sahne // 7. Enthält Eier // 8. Enthält Weizen

## Galettes

Galettes sind herzhaft belegte Crêpes aus Buchweizenmehl. Unser Galette-Teig ist aus Wasser, Buchweizenmehl aus der Bretagne und Grobsalz aus Guérande zusammengesetzt. Also traditionell hergestellt, glutenfrei und vegan.

### Der Klassiker

**Complète** 9,90 €  
Bio Spiegelei, Kochschinken<sup>2,3,4</sup> und Emmentaler<sup>6</sup>  
Ohne Ei oder ohne Schinken 8,90 €  
*Zusätzliche Zutaten zur Auswahl* Je 1,50 €  
Spinat, Champignons, kandierte Zwiebeln oder Schmortomaten  
„Le petit Eddu“: Kleine Galette mit Emmentaler<sup>6</sup> und Schinken<sup>2,3,4</sup> für die Kinder 4,90 €

### Die Besonderen

**L'Irlandaise** 13,90 €  
Räucherlachs, Spinat, Emmentaler<sup>6</sup>  
**La Ciel et Terre** 10,50 €  
Kartoffeln, gebackene Äpfel, kandierte Zwiebeln, Schinkenwürfel<sup>3,4</sup>, Erminig Dressing (siehe „Salade“)  
**Aufgehende Sonne auf Concarneau** 11,90 €  
Sardine aus Concarneau, Miso Creme<sup>6</sup>, Wakame-Algen  
**La Tartiflette** 14,50 €  
Reblochon<sup>5,6</sup> (französischer Weichkäse) in Weißwein geschmolzen, Crème fraîche<sup>6</sup>, Schinkenwürfel<sup>3,4</sup>, Kartoffeln  
**La Campagnarde** 11,90 €  
Kartoffeln, Champignons, luftgetrockneter Schinken<sup>3,4</sup>, Roquefortsoße<sup>6</sup>

### Die Vegetarischen / Veganen

**La Complète Légumes** 13,50 €  
Emmentaler<sup>6</sup>, Spinat, Tomaten, Champignons, kandierte Zwiebeln  
Auch ohne Butter und mit veganem „Käse“ erhältlich, als vegane Galette ✓.  
**La Quatre Fromages** 13,90 €  
Emmentaler<sup>6</sup>, Reblochon<sup>5,6</sup> (französischer Weichkäse), Ziegenkäse, Roquefortsauce<sup>6</sup>, mit kleiner Salatbeilage  
**La Bergère** 13,90 €  
In Honig gebackener Ziegenkäse, kandierte Zwiebeln in Cidre, Walnüsse, mit kleiner Salatbeilage – auch mit Tomaten, Spinat oder Äpfel anstatt Zwiebeln möglich

**La Provençale** ✓ 10,90 €  
Kartoffeln, gekochte Paprika mit Kräuter der Provence, Tomatenpüree, und kleiner Salatbeilage

## Crêpes

Die untenstehenden süßen Beläge sind auch mit dem Galette-Teig oder unsere vegane Crêpe-Teig möglich.

Butter und Zucker 4 €  
Butter-Zucker-Zimt ✓ 4,20 €  
Butter-Zucker-Zitrone ✓ 4,50 €  
Hausgemachtes salziges Butterkaramell<sup>6</sup> 4,90 €  
Dunkle Schokolade ✓ oder Nutella oder hausgemachte Nuss-Nougat ✓ 4,90 €  
Honig oder Marmelade (Aprikose o. Erdbeer) 4,90 €  
Kastaniencreme aus der Ardèche ✓ 4,90 €  
La « Mat » 5,50 €  
salziges Butterkaramell und dunkle Schokolade<sup>6</sup>  
Amandine 6 €  
Hausgemachter Marzipan<sup>6,7</sup> und Schokoladensoße<sup>6</sup>  
Banane oder Birne und dunkle Schokolade<sup>6</sup> ✓ 6,50 €  
Äpfel und salziges Butterkaramell<sup>6</sup> 6,50 €  
Zusätzlich mit Calvados flambiert +1 €  
La Suzette 6,50 €  
Hausgemachter Orangensirup mit Grand -Marnier flambiert

### Extras für die Crêpes

Eine hausgemachte Kugel Eis: Vanille<sup>6</sup> oder aus salzigem Butterkaramell<sup>6</sup>, oder vegane Vanille Eis ✓ 2,50 €  
Gehobelte Mandeln 0,90 €  
Sahne oder hausgemachte salzbutterkaramell Sahne 0,90 €

## Kuchen

Hausgemachter Brownie (mit Buchweizenmehl: Glutenfrei) mit Vanille- oder Butterkaramell-Eis 6,50 €  
Hausgemachter „Gateau Breton“ (bretonischer Kuchen) mit Sahne aus Salzbutterkaramell 5,90 €

## Café Gourmand

Espresso oder Café Crème mit einem mini Brownie, mini Gateau breton, kleiner Meringue und Sahne aus Salzbutterkaramell 8,90 €

# Unsere Getränkeauswahl

## Kalte Getränke

Eifel Quelle Classic oder Still, 25cl/75cl	2,50 €/5,50 €
Apfel, Mango oder Rhabarbersaft, 20cl/40cl	2,90 €/4,90 €
Schorle (Apfel, Mango oder Rhabarber), 20cl/40cl	2,50 €/3,90 €
Proviant Bio Rhabarber Limonade oder Bio Ingwer-Zitrone Limonade, 33cl	3,90 €
Bio Eistee mit Granatapfel von Aitea, 33cl	3,90 €
Orangina, 25 cl	3,90 €
Coca Cola normal oder Zero, 20 cl	2,50 €
Schweppes Bitter-Lemon, 20 cl	3,20 €
Grenadine <sup>5</sup> - oder Erdbeer - oder Minzsirup <sup>5</sup> mit Wasser, 20cl	2,50 €
Eis Latte (Café)	2,90 €

## Warme Getränke

<b>Tees</b>	
Bio Tees von Kusmi Tea: Darjeeling / Earl Grey / Grüner Tee / Früchte Tee mit Pfirsich / Weisser Tee mit Orangenblüten / Verbena Tee	2,90 €
Frische Minz- oder Ingwer-Tee	3,50 €
Getrocknete Lavendel Stängel von Le Bénédique	3,90 €
<b>Heiße dunkle Schokolade</b>	
<b>Café</b>	
Espresso	2,20 €
Café Creme	2,20 €
Cappuccino	3,20 €
Café au lait	3,90 €
Latte Macchiato	3,90 €
Zusatz salzbutterkaramell	+0,50 €

## Französische Weine

<b>Vins blancs/Weisse Weine</b>	Glas 0,1L	Glas 0,2L	Flasche 75cl
Berthier L'instant Sauvignon blanc <sup>1</sup>	3,90 €	6,50 €	22,90 €
Luc Pirlet Chardonnay	3,30 €	5,50 €	20,90 €
Berthier Pouilly Fumé A.O.C. <sup>1</sup> , Sauvignon (nur als Flasche)			39,90 €
<b>Rosé</b>			
Côteaux d'Aix-en-Provence A.O.P. <sup>1</sup> ,	4,20 €	6,90 €	24,90 €
<b>Vins Rouges/Rotweine</b>			
Côtes du Rhône Village AOP, Plan de Dieu	4,50 €	7,90 €	27,90 €
La Circulade Merlot	3,50 €	6 €	21,90 €
St. Emilion A.O.C. <sup>1</sup> , Merlot, Cabernet Franc (nur als Flasche)			44,90 €
<b>Crémant:</b> Crémant de Loire	5,50 €		29,90 €

## Cidre

Cidre (Apfelschaumwein) ist der traditionelle Begleiter zu Galettes und Crêpes. Der Cidre Doux eignet sich perfekt zu Crêpes, der Brut eher zu Galettes. Alle Cidre sind vegans. ✓

	Bolée (20cl) / Flasche 75cl
Cidre Val de Rance doux <sup>1</sup> (lieblich), 2% alkohol	4,50 €/13,90 €
Cidre Val de Rance Ingwer-Zitrone, 4,5% alk., 33cl	5,50 €
Cidre Val de Rance Bio Demi-sec <sup>1</sup> (halbtrocken), 4% alk.	4,50 €/13,90 €
Cidre Val de Rance Brut <sup>1</sup> (trocken), 6% alk.	4,50 €/13,90 €
Cidre Cuvée Maurice Bio Extra-Trocken <sup>1</sup> , 7% alk. 33cl	6,90 €
Alkoholfreies « Cidre » (Apfelsaft aus Cidre-Äpfeln mit Sprudel), 25cl	4,50€

## Apéritifs

Kir Breton Cassis, Pfirsich <sup>5</sup> oder Erdbeere <sup>5</sup> 10cl	4,50 €
<i>Kir Breton ist ein Cocktail aus Cidre<sup>1</sup> und Likör.</i>	
Kir royal (mit Crémant) Cassis, Pfirsich <sup>5</sup> oder Erdbeere <sup>5</sup> 10cl	5,50 €
Pommeau de Bretagne AOC, Apfel-Apéritif, 17%, 4cl/10cl	3,50 €/6,90 €
Chouchen, 14,5%, bretonische Met, 4cl/10 cl	2,90 €/6,50 €
Ricard mit Wasser <i>Spirituos aus Anis</i> , 4cl	4,50 €
Lillet Blanc on Ice, 8cl	6,50 €
Lillet Blanc (6cl) mit Tonic	6,90 €

## Bier

Bio bretonische Bier „Dremmwel“: Blanche (Weizen), oder mit Buchweizen (glutenfrei), 33cl	5,90 €
Lefte Blonde, 33cl	4,90 €
Picon Bière, 2cl, 21% avec Lefte 33cl	5,50 €
<i>Aperitifbittergetränk mit Orangen (21% alc.), die mit einem Lefte gemischt wird.</i>	
Veltins Alkoholfrei, 33cl	3,50 €

## Digestifs

Clément, Vieux Rhum agricole, 2cl <i>In Holzfässern gereifter Rum aus der Martinique</i>	3,50 €
Obstbrände aus der Elsass (Himbeere, Birne oder Mirabelle), 2cl	3,50 €
Lambig de Bretagne, 2cl <i>Der bretonische Calvados: Schnaps aus Cidre.</i>	3,50 €
Eddu, 2cl <i>Bretonischer Whisky. Der weltweit einzige Whisky aus Buchweizen.</i>	3,90 €

## Die Geschichte des „Erminig“

Wie es die Legende will, beobachtete Anne, Herzogin der Bretagne, zufällig bei einem Ausritt an einem Wintertag die Jagd auf einen Hermelin - auf bretonisch: Erminig. Als der Jägertrupp sich in der Nähe eines Flusses dem Tier näherte, verhielt sich dieses vollkommen wider seiner Natur: Statt zu seiner Rettung das schlammige Flussbett zu durchqueren und dadurch sein wunderschönes weißes Fell zu verschmutzen, zog Erminig es vor, sich seinen Jägern - und damit dem sicheren Tod - entgegenzustellen! Fasziniert von der Haltung des Tieres befahl Anne den Jägern, Erminig am Leben zu lassen.

Aus dem Verhalten des Erminigs leitete sich seitdem der Leitspruch der Bretagne ab: „Eher den Tod als die Beschmutzung“. Diese Motto spiegelt zugleich den Charakter der Bretonen wider: Ehrlich, kompromisslos und authentisch.

Ich als Bretonen möchte, dass Sie diese Werte in unserer Küche wiederfinden. Deswegen besteht sie aus frischen und traditionellen Qualitätsprodukten.

Genießen Sie Ihre kulinarische Reise in die Bretagne.

Bon appétit et Yec'hed mat\* !

\*Yec'hed mat = „Prost“ auf bretonisch.

## Erminig für zu Hause

Galette oder Crêpe Nature		2 €
Beurre Paysan Breton leicht gesalzen	250g	2,90 €
Selbstgemachte salzigem Butterkaramell	200g	4,90 €
	400g	7,90 €
Kastaniencreme von Clément Faugier	200g	4,90 €
Cidre Val de Rance Doux oder Brut	75cl	6,50 €



Wie ein kurzer Urlaub in der Bretagne

