

AUSGABE 1
FEBRUAR

STADT CAFÉ

* weltreise *

48.8566° N /
2.3522° E

LA FRANCE À TABLE

**DAS LAND, IN DEM TRADITION
AUF LEBENSART TRIFFT**



**ESTABLISHED
IN 1792**

Frankreich wurde 1792 offiziell zur Republik erklärt – ein Wendepunkt, der Kultur, Gesellschaft und Kulinarik bis heute prägt.

FRANKREICH HIGHLIGHTS

PARIS

Kulturelles Herz Frankreichs und Zentrum von Kunst, Mode und Genuss.

PROVENCE

Berühmt für Kräuter, Olivenöl, Lavendel und mediterrane Küche.

BORDEAUX

EINE DER BEDEUTENDSTEN WEINREGIONEN DER WELT.

NORMANDIE

Bekannt für Käse, Äpfel, Cidre und traditionelle Küche.



Frankreich gilt als Wiege der modernen Küche. Von rustikalen Gerichten aus regionalen Küchen bis hin zur feinen Haute Cuisine steht französisches Essen für Qualität, Handwerk und Genuss.

frische Zutaten, traditionelle Rezepte und die Liebe zum Detail prägen die französische Esskultur. Gemeinsames Essen ist hier mehr als eine Mahlzeit – es ist gelebte Lebensart.

Population: ca. 67 Millionen

Sprache: Französisch

Währung: Euro (EUR)

Zeitzone: CET (UTC +1)

Hauptstadt: Paris

* LA FRANCE À TABLE *

MENÜ

APERITIF

PASTIS BOURDON ROUGE	6,80 €
4cl auf Eis	
CRÉMANT LOIRE	7,50 €
mit Cassis	
FRENCH 75	8,50 €
Gin / Cremant / Zitronensaft / Cassis / Eis	
FRENCH MARTINI	8,80 €
Vodka / Himbeerlikör / Ananassaft / Eis	

VIN

VERMENTINO VENUS	0,1 L	4,80 €
Domaine Pinchinat / Provence	0,2 L	9,20 €
ROUGE SUD SUD	0,1 L	4,20 €
Gens et pierres / Languedoc	0,2 L	8,40 €
ROSÉ SUD SUD /	0,1 L	4,20 €
Gens et pierres / Languedoc	0,2 L	8,40 €

VORSPEISEN

SOUPE ONION	7,20 €
bretonische Zwiebelsuppe mit Käsecrouton	
VORSPEISENTELLER	15,80 €
Oliven / Schafskäse / Quiche / Artischocken / Baguette	

HAUPTGÄNGE

QUICHE LORRAINE	14,80 €
Lauch / Speck / Ei / Käse / dazu bunte Blattsalate	
SALAT MIT ZIEGENKÄSE	16,80 €
bunte Salate / Oliven / Bohnen / Himbeere Dressing	
WINTER PAPILOTTE	15,80 €
buntes Ofengemüse / Kartoffelgratin / Schafskäse	
COQ AU VIN	18,80 €
Maishähnchen Keule / Gemüse / Rosmarinkartoffeln / Vin rouge	
BOEUF BOURGUIGNON	20,80 €
Rinderragout / Zwiebel / Champignons / Rosmarinkartoffel	
TARTE FLAMBÉE mit Räucherlachs	15,80 €
Flammkuchen / Schmand / eingekochte Zwiebeln / Käse	

DESSERT

KÄSEAUSWAHL MIT FEIGENSENF	8,20 €
Oliven / Baguette	
FLAN CARAMEL	5,80 €
Caramel Pudding	
GÂTEAU AU CHOCOLATE	7,80 €
mit Eis und Sahne	