

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 französische 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 pierrers / Languedoc 0,2 L 8,40 €

ROSÉ SUD SUD I 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 / eingelegte
Zwiebeln / Käse

DESSERT

KÄSEAUSSWAHL MIT FEIGENSENF 8,20 €
Oliven / Baguette

FLAN CARAMEL 5,80 €
Caramel Pudding

GÂTEAU AU CHOCOLATE 7,80 €
mit Eis und Sahne