



- RESTAURANT -

Cordon Bleu-Küche

Cordon bleu was its das ? Das Cordon Bleu ist ein integraler Bestandteil der französischen Küche. Es basiert auf einem zusammengerolltem Schnitzel das mit Käse und einer zusätzlichen Beilage gefüllt wird. Dieses wird dann paniert und gebraten. Unsere Cordon Bleus werden jeden Tag frisch und mit Liebe hergestellt.

❁ Unsere “cordons bleus” ❁

<u>Gérard</u>	Hähnchenfilet, Kochschinken, unsere Käsecreme	9,90€
<u>Babette</u>	Hähnchenfilet, beef jerky, unsere Käsecreme	9,90€
<u>Brigitte</u>	Vegetarisches schnitzel, kandierte Paprika, unsere Käsecreme	9,90€
<u>Saison</u>	Neues rezept cordon bleu beginn jeder Saison	10,90€



Alle unsere Cordon Bleus sind 100% glutenfrei

☀️MENÜ

ab 13,90€

❁ Unsere extras ❁

Beilagen

• Bälle kartoffeln*	4,00 €
• Der Höhepunkt des Augenblicks	
Saucen	
• Ketchup	1,00 €
• Mayonnaise*	1,00 €
• Senf*	1,00 €

Mit einer guten Garnierung, ist es noch besser !



Getränke

• Stilles Wasser 33 cl	3,00 €
• Sprudel Wasser 33 cl	3,00 €
• Limonade aus der Region 33 cl	4,00 €
• Cola aus der Region 33 cl	4,00 €
• Pfrisich Eistee 25 cl	4,00 €
• Apfelwein 33 cl	5,00 €
• Helles Bier 33 cl	5,00 €
• Glas wein : rotwein, weißwein, roséwein (Nur vor ort)	5,00 €
• Flasche wein : rotwein, weißwein, roséwein (Nur vor ort).	25,00 €
• Kaffee	2,00 €

Nie vergessen, die kleine Erfrischung !



Desserts

• Schokoladen Pitchoune* (französischem toast gerollt)	4,00 €
• Süß des Augenblicks	

“Les madeines de proust”, von unseren Großmüttern !



Bon appétit mes chéri(e)s !