



# Café du SOMMELIER

EST . 1997



## TARTINES

mit einem Salat serviert

Saisonnierer	13,50
<i>Saisonal wechselnde Tartine</i>	
Le Rosbif	14,50
<i>Roastbeef, Bacon &amp; Zwiebelmarmelade</i>	
Fromage de chèvre et betterave	12,50
<i>Ziegenkäse, Rote Beete, Walnussöl, Liebstöckel</i>	
Avocat & Œuf poché	12,50
<i>Avocado, pochiertes Ei, Roggenbrot, Kresse</i>	
Champignons grillés	12,50
<i>Gegrillte Champignons, frische Kräuter</i>	

## Hors d'œuvres

Frites aux truffes	5,00
<i>Mayonnaise aux truffes</i>	
Poivrons de Padron	5,00
<i>Pimientos de Padron</i>	
Œufs de caille & sel de Bretagne	4,00
<i>Wachteleier, Fleur de Sel</i>	
Saucisson sec	6,50
<i>Luftgetrocknete Delikatessenwurst, Dijon Senf, Baguette</i>	
Comté	6,50
<i>24 Monate gereifter Hartkäse aus dem Jura, Baguette</i>	
Olives marinées	5,00
<i>Marinierte Oliven</i>	
Baguette & Beurre d'Isigny	3,00

## Petits Plats

Paté du sommelier	12,50
<i>Dijon Senf &amp; Cornichons dazu Baguette</i>	
Tête de veau	9,50
<i>Kalbshkopf Carpaccio mit Zitrone &amp; Kapern</i>	
Sardines grillées	12,00
<i>Gegrillte Sardinen an Couscoussalat, Arganöl &amp; Koriander</i>	
Bisque de homard	10,00
<i>Hummerbisque mit Sahne, Tomaten &amp; Hummereinlage</i>	
Crevettes à la tomate grillés	13,50
<i>Garnelen an gegrillter Tomate</i>	
Terrine de foie gras	17,50
<i>Gänseleber Terrine, Apfelkompott, hausgemachtes Toast</i>	

## Salades

Verte	7,00
<i>Saisonale Blattsalate &amp; Vinaigrette</i>	
Chèvre	12,00
<i>Warmer Ziegenkäse, Crostini, gemischter grüner Salat, schwarze Walnüsse</i>	
Niçoise	15,00
<i>Roher Thunfisch, grüne Bohnen, Oliven, Wachteleier, Tomaten &amp; rote Zwiebel</i>	
Salad de marché	13,50

## LES CLASSIQUES

Tartare	15,00
<i>Beef Tatar, Pommes Frites &amp; Frisée</i>	
Escargots	12,00
<i>Weinbergsschnecken, Knoblauch, Wein, Tomaten &amp; hausgemachtes Toast</i>	

## Grands Plats

Steak Frites	20,00
<i>Rumpsteak (200 gr.) begleitet von Pommes Frites, einer Salatbeigabe &amp; Maitre d'Hôtel Butter</i>	
Aile de Raie	21,00
<i>Rochenflügel, Kapern und Zitronenbutter</i>	
Merguez	12,00
<i>Lammbratwurst, Belugalinsen, Spitzkohl</i>	
Lapin	17,00
<i>Kaninchen, Tomaten, Kartoffeln, Oliven &amp; Schafskäse</i>	
Confit de canard	17,00
<i>Entenkeule gegart im eigenen Fett, Petersilienkartoffeln, Frisee</i>	
Pasta du jour	15,00
<i>Fussiloni, Artischocke, confierte Tomate, Beaufort</i>	

## POUR LA TABLE

Cote de Boeuf 800 gr. 28 Tage dry-aged	75,00
<i>Benötigt 40 Minuten Zubereitungszeit Serviert mit grünem Salat, Kartoffelgratin &amp; Jus</i>	
Coq rôti	38,00
<i>Ganzer gebratener Hahn mit Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln &amp; Zitrone</i>	

\*Haben Sie Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen? Gerne beraten wir Sie und händigen Ihnen die passende Übersicht aus.

FACEBOOK: CAFEDUSOMMELIER • INSTAGRAM: CAFEDUSOMMELIER

Café du  
**SOMMELIER**  
EST . 1997

 **CLASSIQUES** 

Crème brûlée .....	9,00
Mousse au chocolat .....	9,00
Profiteroles & sauce au chocolat .....	9,00

**Glace & Sorbet maison**

SAISONALEN AUSWAHL

1 KUGEL .....	4,00	3 KUGELN .....	8,00
2 KUGELN .....	6,00	4 KUGELN .....	9,00

**Le Café**

*Kontra Coffee- von Hand in Kopenhagen geröstet*

Espresso Single .....	2,50
Espresso Double .....	3,50
Espresso Macchiato Single .....	3,00
Espresso Macchiato Double .....	4,00
Caffe Latte Single .....	4,00
Caffe Latte Double .....	5,00
Cappuccino Single .....	4,00
Cappuccino Double .....	5,00
Americano .....	4,00
Iced french Mocca .....	5,00

**LA PATISSERIE**

Auswahl aus täglich hausgemachten Kuchen  
*Fragen Sie nach der Tagesempfehlung*

*Petits fours*  
6,00

**FROMAGE**

Auswahl an französischen Käsesorten  
dazu Baguette und hausgemachtes Chutney

3er Auswahl 11,00  
6er Auswahl 20,00

*Vins doux*

	8 cl.
Pineau des Charentes, Vieille Réserve Or, 10 ans, Château de Beaulon Cognac, Frankreich	6,00
1998 Rivesaltes Ambré, 17 ans, Parcé Frères ... Banyuls-sur-mer, Frankreich	7,00
2005 Moulin Touchais, Coteaux du Layon ..... Val de Loire, Frankreich	9,00
2001 Boal Colheita, Oliveiras .....	10,00
Madeira, Portugal	

**Anis**

	4 cl.
Pastis, Guy "Sapont" .....	6,00
Absinthe, La Louette .....	8,00
Absinthe, Soixante Cinq .....	8,00

**BRANDY & DIGESTIV** 2 cl.

*Die Digestive auf unserer Weinkarte im Café du Sommelier wurden nur in kleinen Mengen von außergewöhnlichen Winzern hergestellt.*

2012 Spätburgunder Trester, J.B. Becker .....	7,00	Marc de Bourgogne, Roulot .....	9,00
Rheingau, Deutschland		Bourgogne, Frankreich	
Alter Weinbrand XO, 15 Year, J.B. Becker .....	6,00	Eau du Vie, Kirsch d'Alsace, Josmeyer .....	6,00
Rheingau, Deutschland		Alsace, Frankreich	
Barolo Chinato, Roagna .....	5,00	Gran Reserva Brandy, Rey Fernando de Castilla	7,00
Piedmont, Italien		Jerez, Spanien	
Grappa di Barolo "Vigna di Plaustra", Ordero .....	7,00	Solera Reserva 15 Year Brandy "Amerigo Barco" ...	7,00
Piedmont, Italien		Bodegas Gutierrez-Colosia	
Grappa di Barbaresco, Gaja .....	9,00	Jerez, Spanien	
Piedmont, Italien			

*\*Haben Sie Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen? Gerne beraten wir Sie und händigen Ihnen die passende Übersicht aus.*

FACEBOOK: CAFEDUSOMMELIER • INSTAGRAM: CAFEDUSOMMELIER