



# Café du SOMMELIER

EST . 1997



## TARTINES

Roast Beef .....	11,00
<i>Bacon &amp; Zwiebelmarmelade</i>	
Chèvre & Rote Beete .....	9,00
<i>Walnussöl &amp; Liebstöckel</i>	
Avocat & Œuf poché .....	8,50
<i>Roggenbrot mit Kresse</i>	
Champignons grillés .....	9,00
<i>Frische Kräuter</i>	

## Hors d'œuvres

Frites aux truffes .....	5,00
<i>Mayonnaise aux truffes</i>	
Padrón Peppers .....	3,50
Œufs de caille & sel de Bretagne .....	3,20
Saucisson sec .....	5,00
<i>im Ganzen serviert</i>	
Comté .....	5,00
<i>24 Monate gereift</i>	
Marinierte Oliven .....	3,80
Baguette & Beurre d'Isigny .....	3,00

## Petits Plats

Paté du sommelier .....	9,20
<i>Dijon Senf &amp; Cornichons</i>	
Tête de veau .....	8,50
<i>Zitrone &amp; Kapern</i>	
Sardines grillées .....	11,80
<i>Couscous, Arganöl &amp; Koriander</i>	
Bisque de homard .....	9,00
<i>Hummer, Sahne &amp; Tomaten</i>	
Garnelen & gegrillte Tomaten .....	13,00
Terrine de foie gras .....	16,30
<i>Apfelkompott &amp; Toast</i>	
Pasta .....	13,50
<i>Penne mit Pilzen, Kalbszunge, Zitrone und Parmesan</i>	

## Salades

Verte .....	5,70
<i>Saisonale Blattsalate &amp; Vinaigrette</i>	
Chèvre .....	11,40
<i>Warmer Ziegenkäse auf Crostini mit gemischtem grünen Salat</i>	
Niçoise .....	14,80
<i>Thunfisch, grüne Bohnen, Oliven, Eier, Tomaten &amp; rote Zwiebeln</i>	

## LES CLASSIQUES

Moules frites .....	11,00
Tartare .....	15,00
<i>Frites &amp; Frisée</i>	
Escargots .....	11,20
<i>Knoblauch, Wein, Tomaten &amp; Toast</i>	

## Grands Plats

Steak frites .....	19,00
<i>Salat &amp; Maître d'Hôtel Butter</i>	
Boudin noir .....	13,50
<i>Gegrillter Apfel &amp; Stampfkartoffeln</i>	
Loup de mer .....	20,00
<i>Brunnenkresse, Rotweinzwiebeln &amp; Ochsenherz</i>	
Merguez .....	11,00
<i>Beluga Linsen &amp; Spitzkohl</i>	
Lapin .....	15,50
<i>Tomaten, Kartoffeln, Oliven &amp; Schafskäse</i>	
Confit de canard .....	17,00
<i>Frisée &amp; pommes de terre en persillade</i>	

## POUR LA TABLE

Épaule d'agneau (Für zwei Personen) .....	48,00
<i>Lammschulter mit saisonalem Gemüse &amp; Thymian Jus</i>	
Coq rôti (Für zwei Personen) .....	38,00
<i>Ganzer gebratener Hahn mit Kartoffeln, 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

**Hausgemachte  
Sorbets und Eiscrème**

SAISONALEN AUSWAHL

1 KUGEL .....	3,00	3 KUGELN .....	7,00
2 KUGELN .....	5,00	4 KUGELN .....	8,00

**Kaffee**

*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

**KUCHEN**

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

*Petits fours*  
6,00

**KÄSE**

Auswahl an französischen Käsesorten  
pro Stück 3,00

*Vins doux*

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

**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
<i>Rheingau, Deutschland</i>		<i>Bourgogne, Frankreich</i>	
Alter Weinbrand XO, 15 Year, J.B. Becker .....	6,00	Poire Williams "La poire du Roulot", Roulot .....	10,00
<i>Rheingau, Deutschland</i>		<i>Bourgogne, Frankreich</i>	
Barolo Chinato, Roagna .....	5,00	2011 Liqueur de Noix "Noix du Pays d'Oc", Cazottes	6,00
<i>Piedmont, Italien</i>		<i>Languedoc-Roussillon, Frankreich</i>	
Grappa di Barolo "Vigna di Plaustra", Ordero .....	7,00	Eau du Vie, Kirsch d'Alsace, Josmeyer .....	6,00
<i>Piedmont, Italien</i>		<i>Alsace, Frankreich</i>	
Grappa di Barbaresco, Gaja .....	9,00	Gran Reserva Brandy, Rey Fernando de Castilla	7,00
<i>Piedmont, Italien</i>		<i>Jerez, Spanien</i>	
1998 Calvados, Bordelet .....	9,00	Solera Reserva 15 Year Brandy "Amerigo Barco"...	7,00
<i>Normandie, Frankreich</i>		<i>Bodegas Gutierrez-Colosia</i>	
		<i>Jerez, Spanien</i>	

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

FACEBOOK: CAFEDUSOMMELIER • INSTAGRAM: CAFEDUSOMMELIER