

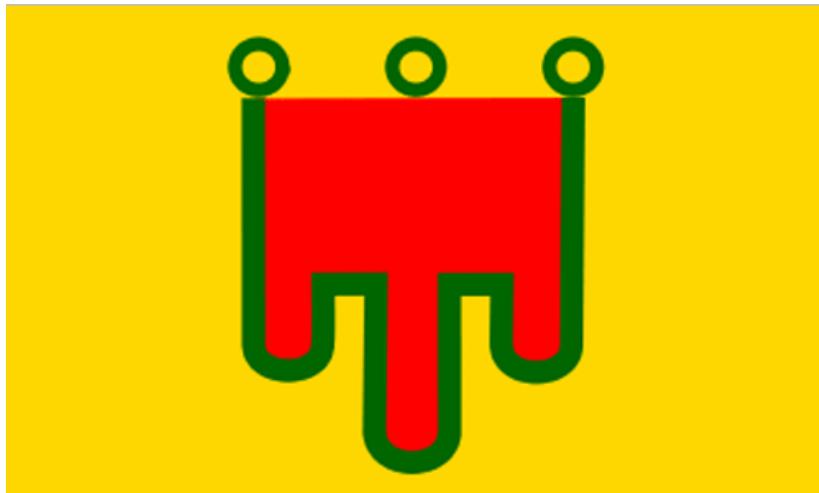


---

**ÉPICERIE**  
**Petite Marieke**

---

auslesen & genießen



# auvergne

Die Auvergne liegt in Zentralfrankreich; ein Großteil der Region gehört zum vulkanischen Zentralmassiv. Ihr Name röhrt von einem dort siedelnden Gallierstamm, den Arvernern her. Die „grüne Region“ besteht aus den Departements Puy-de-Dôme, Cantal, Haute-Loire und Allier. Die größte Stadt und gleichzeitig Hauptstadt der Region ist seit den Römern Clermont-Ferrand.

Aus der Auvergne kommt ca. ein Viertel der gesamten französischen Käseproduktion, unter anderen der leckere Cantal.

Zwischen den Vulkankegeln gibt es viele Heilbäder mit weltberühmten Mineralwässern z. B. Vichy und Volvic. Die grünen Linsen mit dem Nussaroma haben in Le Puy ihre Heimat, sowie die schönen Klappmesser aus Laguiole ebenfalls zur Auvergne gehören.

Coco Chanel wurde unter dem Pseudonym Gabrielle Chasnel dort geboren – oder umgekehrt?! Und die Brüder Eduard und André Michelin erfanden die Luftbereifung für Fahrräder.

# petit-déjeuner

## Frühstückskarte Seite eins von drei

Frühstücksteller selber zusammenstellen

(8:00 bis 11:00 Uhr)

mit einem  $\frac{3}{4}$  Baguette <sup>3, a</sup> und Butter <sup>g</sup> oder einem Croissant <sup>3, a</sup> **4,00 €**

+ Rührei Natur <sup>g</sup> (2 Eier) **5,50 €**

+ Rührei <sup>g</sup> mit Tomate, oder... jede weitere Zutat so weit nicht aufgeführt + 1,50 € ab **6,50 €**

+ Spiegelei (2 Eier) **4,50 €**

+ gekochtes Ei **2,00 €**

+ Schinken <sup>1,3,8</sup> (gekocht) **2,00 €**

+ Schinken - Jambon Bayonne <sup>1</sup>, (roh – aus handwerklicher Herstellung) **5,50 €**

+ Salami - z.B. Rosette de Lyon, Salami de Savoie <sup>1,2,3</sup> (Original aus Frankreich) **3,00 €**

+ Käse <sup>g</sup> (zwei Sorten nach Angebot) **5,00 €**

+ Rillettes <sup>16,</sup> **4,50 €**

+ Konfitüre <sup>3,</sup> (zwei Sorten nach Angebot) **2,00 €**

+ Honig **2,00 €**

+ Karamellcreme <sup>g</sup> mit Cashewkernen (aus eigener Herstellung) **2,00 €**

+ Obst (saisonale nach Angebot) **6,00 €**

+ Baguette de Campagne <sup>3, a</sup>, ( $\frac{1}{4}$  original französisches aus Mulhouse) **3,00 €**

+ Butter <sup>g</sup> **1,00 €**

Wir kochen mit frischen Zutaten, Änderungen bleiben daher möglich. Da wir in einer kleinen Küche kochen, ist eine grundsätzliche Trennung von allergenen Stoffen nicht möglich; bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an uns, wir versuchen alles! (Allergieliste auf der letzten Seite)



## Corse

Korsika – die Schöne – ist die viertgrößte Mittelmeerinsel und hat etwas mehr als die Hälfte der Einwohnerzahl Leipzigs. In der Hauptstadt Ajaccio wohnt ca. ein Drittel von ihnen.

Die Insel wurde so ziemlich von allen europäischen Volksgruppen irgendwann beherrscht oder besucht, bis ein Korse sich aufmachte, Europa zu beherrschen.

Während der Zeit der Genuesen gebar eine Korsin den Weltentdecker Columbus – behaupten jedenfalls die Insulaner.

1736 jagten sie die Genuesen zum Teufel oder besser, dessen Stiefel; übermütig durch diesen Sieg machten sie einen deutschen Abenteurer zu ihrem einzigen König. Die Genuesen verkauften daraufhin, was ihnen nicht gehörte, an Frankreich.

Korsischer Wein ist sehr prozentreich, passt daher am besten zu einheimischen Spezialitäten wie Wildsausalamis und dem zart-säuerlich schmeckenden Brocciu. Echt korsisch wird es natürlich erst mit Pulenta (Brei aus Kastanienmehl), welches man dann mit „Pietra“ (Bier), ebenfalls aus Kastanienmehl, runterspült.

# petit-déjeuner

## Frühstückskarte Seite zwei von drei

Unsere Frühstücksangebote für Sie

(8:00 bis 11:00 Uhr)

<b>petit-déjeuner une</b>	<b>Frühstück eins</b>	10,00 €
gekochter Schinken <sub>1,3,8</sub> , französische Salami <sub>1,2,3</sub> , Käse <sup>g</sup> aus der Theke, $\frac{1}{4}$ Baguette <sub>3<sup>a</sup></sub>		
<b>petit-déjeuner deux</b>	<b>Frühstück zwei</b>	9,00 €
Käse <sup>g</sup> aus der Theke und Konfitüre <sub>3</sub> , aus eigener Herstellung, $\frac{1}{4}$ Baguette <sub>3<sup>a</sup></sub>		
<b>petit-déjeuner trois</b>	<b>Frühstück drei</b>	10,00 €
französische Salami <sub>1,2,3</sub> , Käse <sup>g</sup> aus der Theke, Konfitüre <sub>3</sub> , aus eigener Herstellung <sub>3</sub> , $\frac{1}{4}$ Baguette <sub>3<sup>a</sup></sub>		
<b>petit-déjeuner matelot</b>	<b>Matrosenfrühstück</b>	12,00 €
Rillettes <sub>16</sub> , Sprotten in Öl, gekochtes Ei, Gürkchen, Oliven <sub>3</sub> , Tapenade, petit Pavés <sub>3<sup>a</sup></sub>		
<b>petit-déjeuner à la franÇaise</b>	<b>französisches Frühstück</b>	13,00 €
1 Ei, Käse <sup>g</sup> , Konfitüre <sub>3</sub> , $\frac{1}{4}$ Baguette <sub>3<sup>a</sup></sub> , 1 Croissant <sub>3<sup>a</sup></sub> , Obst		
<b>petit-déjeuner à l' allemande</b>	<b>deutsches Frühstück</b>	14,00 €
Rührei <sup>g</sup> , Salami <sub>1,2,3</sub> , Schinken roh und gekocht <sub>1,3,8</sub> , $\frac{1}{4}$ Baguette <sub>3<sup>a</sup></sub> , 1 Croissant <sub>3<sup>a</sup></sub> , Obst		
<b>petit-déjeuner des amis</b>	<b>Frühstück mit Freunden</b>	24,00 €
Käse <sup>g</sup> , Schinken <sub>1,3,8</sub> , Salami <sub>1,2,3</sub> , Konfitüre <sub>3</sub> , Rillettes <sub>16</sub> , Rührei <sup>g</sup> , $\frac{1}{2}$ Baguette <sub>3<sup>a</sup></sub> , 2 Croissants <sub>3<sup>a</sup></sub> , Obst		

Wir kochen mit frischen Zutaten, Änderungen bleiben daher möglich. Da wir in einer kleinen Küche kochen, ist eine grundsätzliche Trennung von allergenen Stoffen nicht möglich; bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an uns, wir versuchen alles! (Allergieliste auf der letzten Seite)



## bretagne

Die größte Halbinsel Frankreichs umfasst die Departements Côtes d'Armor, Finistere, Ille-et-Vilaine und Morbihan. Der Regionalpräfekt residiert in Rennes, welches heute zugleich die größte Stadt der Bretagne ist.

Nachdem die Briten auf ihrer Insel von den Sachsen bedrängt wurden, wanderte ein Großteil von ihnen über den Kanal und wurde am „Ende der Welt“ ansässig.

Das Ende der Erde war aber eher das Ende vieler Seefahrer, die die zerklüftete Küste von Pointe du Raz bis Pointe de St. Mathieu zu umschiffen versuchten.

Kein Haus ohne Hortensie aber viele Hortensienhecken ohne Häuser. Pierre Brice flüchtete aus der Bretagne zu Pferd nach Deutschland, wo man ihn für einen Indianer hielt. Und, weil wir phantastische Geschichten lieben, auf die man kommt, wenn man bei Windgeschwindigkeiten von bis zu 150 km/h, von Ende Oktober bis in den März hinein, an das Haus gefesselt ist: Jules Verne wurde in Nantes, der ehemaligen Hauptstadt der Bretagne, geboren und Asterix und Obelix verstreuten Hinkelsteine (Menhire) an der langen Küste. François René Chateaubriand wurde in Saint Malo geboren – sein Leibkoch Montereil hat das Doppelsteak (die Lieblingsspeise des Dichters) nach ihm benannt - Und einmal im Jahr wird eine Woche lang das Fest der Jakobsmuschel gefeiert. St. Jaques satt in allen Formen für alle und vielleicht auch mit Artischocken, die beinahe ganzjährig, kindskopfgroß auf riesigen Feldern geerntet werden, aber sicher gibt es Crêpes und Galettes, die Nationalspeise der stolzen Bretonen - gebacken von Mam Goz - schlechthin.

# petit-déjeuner spécialité

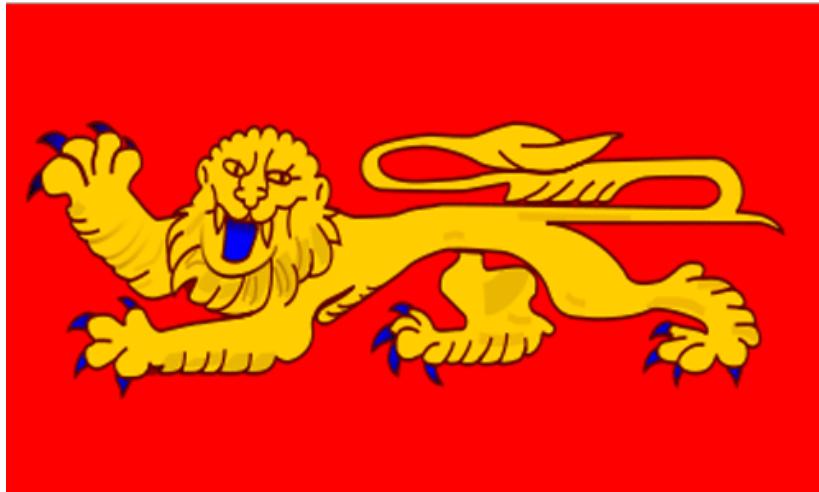
## Frühstück Spezial - Seite drei von drei

Unsere Frühstücksangebote für Sie

(8:00 bis 11:00 Uhr)

<b>müsli à la maison</b>	nach Art des Hauses, mit Bulgur <sup>a</sup> und Joghurt <sup>g</sup>	12,00 €
<b>Crêpes pour deux</b>	Crêpes <sup>g</sup> <sup>a</sup> -Frühstück für zwei mit Zucker, Konfitüre <sup>3</sup> , Karamellcreme <sup>g</sup> und karamellisierte Calvados-Äpfel <sup>16</sup> ,	20,00 €
<b>œuf à la basquaise <sup>a</sup></b>	baskisches Spiegelei mit Txorizo <sup>1,3</sup> , und Paprika	10,00 €
<b>sardines à poêler avec omelette <sup>a</sup></b>	Sardine in Butter <sup>g</sup> gebraten mit Omelette <sup>g</sup>	9,00 €
<b>œuf cocotte</b>	Ei im Napf <sup>g</sup> mit Blauschimmelkäse <sup>g</sup> im Wasserbad gegart	8,00 €
<b>Croissant amande et pommes</b>	heißes Croissant <sup>a</sup> <sup>g</sup> <sub>3</sub> , mit Mandeln und Äpfel	9,00 €
<b>œuf bennedict à la madamme</b>	pochiertes Ei auf Toast <sup>1,3</sup> <sup>a</sup> , mit Kochschinken <sup>1,3,8</sup> , Käse und Tapenade	11,00 €
<b>pain perdu</b>	Croissant <sup>3</sup> <sup>a</sup> , in Ei-Milch-Panade mit karamellisiertem Obst <sup>16</sup> ,	9,00 €
<b>escalope de foie gras de Canarde avec omelette <sup>16</sup></b>	Gebratene Entenstopfleber auf Omelette <sup>g</sup>	18,00 €

Wir kochen mit frischen Zutaten, Änderungen bleiben daher möglich. Da wir in einer kleinen Küche kochen, ist eine grundsätzliche Trennung von allergenen Stoffen nicht möglich; bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an uns, wir versuchen alles! (Allergieliste auf der letzten Seite)



aquitaine

Eleonore von Aquitanien, erst Königin von Frankreich, dann Königin von England und immer Herzogin von Aquitanien, war ein den schönen Künsten zugewandtes Leben, welches am Hof ihres Vaters usus war, gewohnt. Im kalten England an der Seite Heinrichs II. vermisste sie dieses aufs Schmerzlichste - so schreiben die Historiker.

Die riesige römische Provinz Gallia Aquitane, die sich von den Pyrenäen bis zur Loire dehnte, kontrahierte im Laufe der Jahrhunderte. Heute umfasst die Region nur noch (oder schon wieder) die Departements Dordogne, Gironde, Landes, Lot-et-Garonne und Pyrénées-Atlantique. Die Hauptstadt, das berühmteste und auch größte zusammenhängende Weinbaugebiet der Erde, ist allerdings von Osten her nur durch das Perigord zu erreichen: mit seinen duftenden Trüffeln, seinen tausend Geflügelhöfen, auf denen die Gänse und Enten schnatternd über die Wiesen laufen, bis sie endlich nach einem Jahr drei Wochen gemästet werden, um uns die delikate Foie Gras zu schenken. Von den Nüssen in Honig und den mit Cognaccrème gefüllten Trockenpflaumen in diesem Schlaraffenland ganz zu schweigen. Nur so viel noch: Der Lieblingswein Eleonores war der schwarze Wein aus Cahors, der auf dem Lot mit Ruderbooten bis Bordeaux geschifft wurde.

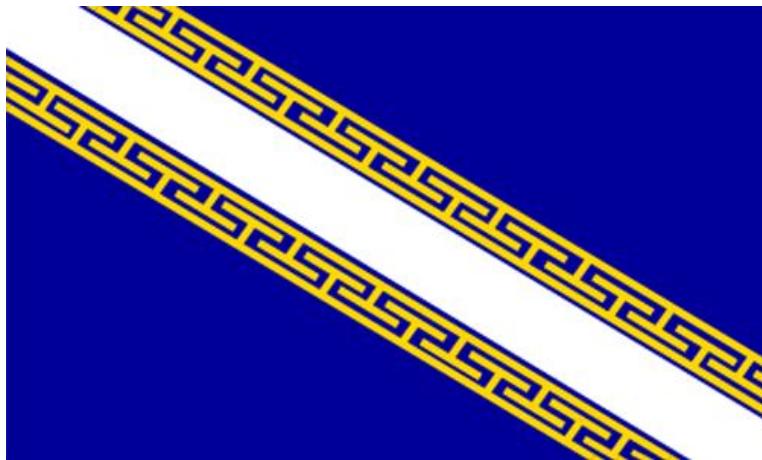
# omelette

## die französische Eierkreation schlechthin

in unserer Küche bleibt das Omelette <sup>g</sup> natürlich locker und cremig – nur außen leicht gebräunt –  
so ist das Ei am besten bekömmlich

<b>O' nature</b>	(...)	9,00 €
<b>O' herbes</b>	frische Kräuter, innen und außen	10,00 €
<b>O' porto</b>	geschmorte Tomate mit Portwein <sup>16</sup> !, abgelöscht und Ziegenkäse	14,00 €
<b>O' petite marieke</b>	Rillettes vom Cidrehühnchen <sup>16</sup> !, und geschmorte Tomate	14,00 €
<b>O' aude</b>	warmer Camembert <sup>g</sup> und karamellisierte Äpfel in Calvados <sup>16</sup> ,	14,00 €
<b>O' bayonne</b>	original Bayonner Schinken <sup>1</sup> ,	17,00 €
<b>O' brie</b>	geschmolzener Brie Käse <sup>g</sup>	12,00 €

Wir kochen mit frischen Zutaten, Änderungen bleiben daher möglich. Da wir in einer kleinen Küche kochen, ist eine grundsätzliche Trennung von allergenen Stoffen nicht möglich; bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an uns, wir versuchen alles! (Allergieliste auf der letzten Seite)



# Champagne- ardenne

Die Departements Ardenne, Aube, Marne, und Haute-Marne bilden mit ihrer Hauptstadt Châlons-en-Champagne die Region Champagne-Ardenne, benannt nach dem Ardennen-Gebirge und den dickbauchigen Flaschen, in denen einst Mönche, heute clevere Geschäftsleute und Winzer, ihren Wein ein zweites Mal zur Gärung brachten und bringen.

Reims war lange die Krönungsstadt der französischen Könige: heute können wir Deutsche gar nicht genug Champagner saufen, um all die Kriege (Schlacht von Sedan 1871, Schlachten von Marne 1914, Ardennen-offensive und Gegenoffensive 1940 – 1944) die unsere Vorfahren in der nordöstlichen Region Frankreichs führten, wieder gut zu machen. Vielleicht müssen wir das ja auch gar nicht - außerdem gibt es viel zu wenig von dem süffigen Zeug – denn, im Dom von Reims wurde die Versöhnungszeremonie zwischen Frankreich und Deutschland zelebriert. General de Gaulle und Konrad Adenauer verliehen mit diesem wichtigen ersten Ereignis Europa Stabilität und anhaltenden Frieden.

Im Herzen der Region war früher kein Baum, kein Haus und keine Kulturstädte in Sicht. Damals hatte sie den Spitznamen „Die Unfruchtbare“. Im 20. Jahrhundert hat sich diese unendlich weite Kreidewüste zum Wallfahrtsort für Liebhaber der Einöde entwickelt. Rings um diese stille Gegend gibt es in Wältern, Dörfern und Städten viel zu entdecken: den roten Käse aus der Garnisonsstadt Langres mit seinem Loch in der Mitte, Dennis Diderot war ebenfalls Sohn dieser Stadt wie auch Jeanne Mance. Ihre Statue kann man in dem kleinen Ort ebenso bestaunen wie in der kanadischen Großstadt Montreal, deren Mitbegründerin sie war.

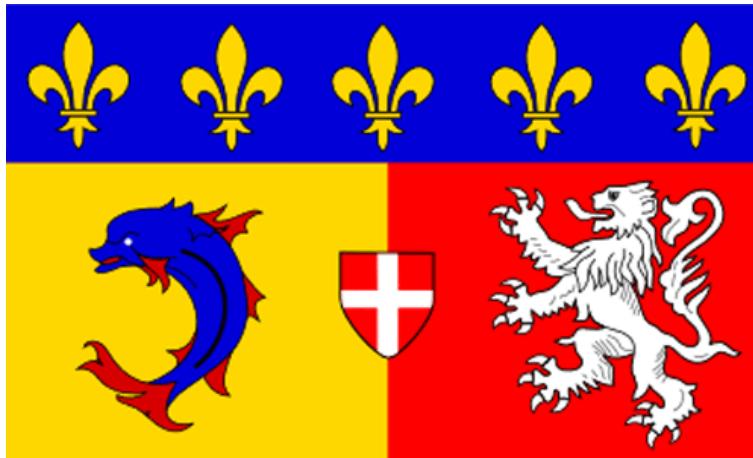
# boissons chaudes et glacés

## Heiß- und Eis-Getränke

<b>Café</b>	Kaffee	3,00 €
<b>grand café</b>	doppelter Kaffee	5,50 €
<b>Café au lait</b>	Milchkaffee	3,50 €
<b>grand café au lait</b>	großer Milchkaffee	6,00 €
<b>latte macchiato</b> <small>g</small>		4,50 €
<b>Cappuccino</b> <small>g</small>		3,00 €
<b>espresso</b>		3,00 €
<b>double espresso</b>	doppelter Espresso	5,00 €
<b>boisson chocolatée</b>	Heiße Schokolade mit Milch	6,00 €
<b>choc-mocc</b>	Heiße Schokolade mit Milch und Espresso	7,50 €
<b>Citronade chaude</b>	Heiße Zitrone	4,50 €
<b>Café glacé</b>	Eiskaffee <small>g</small>	5,00 €
<b>milk-shake</b>	Vanilleeis <small>g</small> mit Fruchtpüree (im Sommer)	6,00 €
<b>Café cognac</b>	ohne Worte	8,50 €
<b>Café nantes</b>	Milchkaffee mit Fruchtsirup	5,00 €
<b>tea</b>	Tee, verschiedene Sorten - Kännchen	4,50 €

Alkohol kann für pränatale Konsumenten im Allgemeinen schädlich sein.

Auch kommt es bei postnatalen Konsumenten durch kaum selbst zu bemerkende Sinnesstörungen zur Beeinträchtigung der Verkehrstüchtigkeit, was wiederum sowohl prä- wie auch postnatale Verbraucher schädigen kann. (Allergieliste letzte Seite)



## Rhône - Alpes

In der Region Rhône Alpes wird die Gastronomie zur Kunst stilisiert.

Kein Wunder, lebte hier doch Jean Anthèlme Brillat-Savarin, der Begründer der Restaurantkritik. Der, der die erste wissenschaftliche Abhandlung über die Komplexität der Gastronomie geschrieben hat.

Und Paul Bocuse, der durch seine extrovertierte Kochlust den Genuss feinen Essens in den Mittelpunkt französischer Empfindung impliziert hat.

Lyon wird in Frankreich „La ville du gueule“, (Gaumenstadt) genannt; möglich ist dieses sicher nur durch das Umland, eine Region, die am Mont-Blanc, dem höchsten Berg Europas, beginnt über den Lac-Leman, den man in Frankreich unter dem Namen „Genfer See“ vergeblich sucht, das Aoste Tal streift und kurz vor Avignon endet. Die Weine der Rhône, die Schinken der Ardèche, der Käse Tomme de Savoie, das Nougat aus Montélimar, das schwarze Olivenöl aus Nyons und die Bresse-Hühner, die immer mit Kopf und Füßen verkauft werden - um diese Spezialitäten zu finden, braucht man Interpol mit Sitz in Lyon nicht. Den einen oder anderen Tipp, um zum Beispiel die Brüder Lumière, die hier den ersten Film der Welt gedreht haben oder Saint-Exupéry, der hier den „Kleinen Prinz“ geschrieben hat, auf einem der vielen Fresken zu finden, könnte man schon gebrauchen. Die Stadt liegt uns nicht nur wegen seiner vielen 3-Sterne-Restaurants besonders am Herzen, sondern natürlich durch den „Pacte d'amitié“ (Städtefreundschaft) mit Leipzig.

# boissons sans alcool

## Alkoholfreie Getränke

<b>jus d'orange naturell</b>	frisch gepresster Orangensaft	0,20 l	5,00 €
<b>spritzer jus de fruits</b>	Obstsäftschorle	0,25 l	3,50 €
<b>eau minérale</b>	Mineralwasser	0,25 l	3,00 €
<b>eau minérale</b>	Mineralwasser	0,75 l	6,00 €
<b>reine des limonades</b> <small>1,2,3,12,</small>	Französische Limonaden – siehe Theke	0,33 l	4,00 €
<b>elixia limonade</b> <small>3,</small>	Limonaden von Elixia – siehe Theke	0,33 l	4,00 €



## languedoc-roussillon

Von Weitem schon sieht man die schnurgeraden Platanenalleen, zwischen ihnen schieben sich, beinahe im Zeitlupentempo, eigenartige Gefährte – Hausboote – die auf dem Canal du Midi in Richtung Toulouse schippern. Ob sein „Erbauer“ Pierre-Paul Riquet mit Jean George Riquet verwandt ist, dessen Eltern im Hugenottenkrieg aus Béziers vertrieben wurden und der hier in Leipzig einen Schokoladen- und Kaffeehandel gründete, ist

nicht zu belegen, aber annehmbar und denkbar wäre es schon.

Die Region Languedoc-Roussillon mit ihren Departements Aude, Gard, Hérault und Pyrénées-Orientales verfügt neben dem Kanal über weitere sehr bedeutende Bauwerke, die nicht nur den Verkehr erleichtern, z. B. auch über das älteste restaurierte Dorf (ca. 6000 Jahre alt) in der Nähe der Hauptstadt Montpellier und die größte erhaltene Festungsstadt Carcassonne, die ihren Namen von der Burgherrin Carcas hat. (Bei einer Belagerung, bei der die Stadt vor Hunger aufgeben wollte, hatte sie die Idee, ein Schwein zu mästen und es über die Stadtmauer zu werfen. Die Belagerer wurden durch den Anblick der fetten Sau - nicht der Burgherrin - entmutigt, „Wenn es noch so viel Nahrung in der Stadt gibt, ergeben die sich nie!“, und zogen ab.)

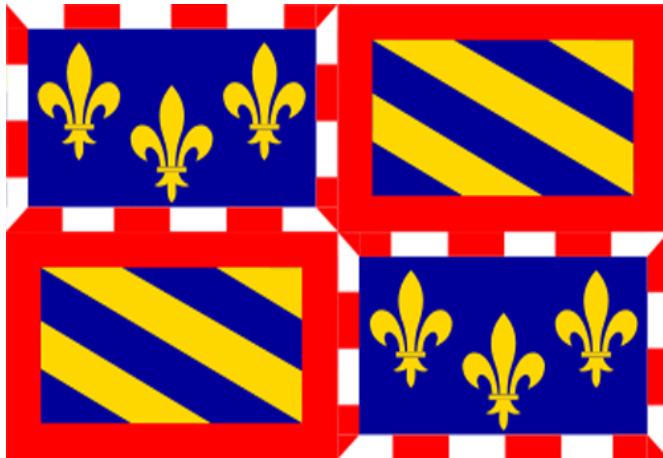
Die Katharer prägten die Kultur der Region mit ihren Bauwerken wesentlich und die Weine der Region prägen unsere Kultur und füllen unsere Regale mit edlen Tröpfchen aus dem Faugères, Minervois und dem Banyol. Als Urlaubsziel steht es im Schatten der Provence, ist aber vielerorts um einiges preiswerter, dafür umso schmackhafter zu entdecken, zum Beispiel die vielen Tapenaden, Roullis, Anchoiden oder das Cassolet de Castelnau-dary, das man dann im Winter mit unserer eingedeutschten fettarmen Version vergleichen kann.

# petits en – cas

## für den kleinen Hunger

<b>perretxikoak</b>	Jambon sec 1, mit gegrillten Champignons auf Röstbaguette 3 <sup>a</sup> ,	13,00 €
<b>piperade</b>	baskisches Paprika-Tomaten-Gemüse mit gestocktem Ei	13,00 €
<b>piperade avec Jambon Bayonne</b>	baskisches Paprika-Tomaten-Gemüse mit gestocktem Ei und baskischem Schinken 1,	16,50 €
<b>escalope de foie gras de canarde avec omelette</b> 16	Gebratene Entenstopfleber auf Omelette 6	18,00 €
<b>quiche</b>	Gemüsekuchen 6 <sup>a</sup> mit Salat und Baguette 3 <sup>a</sup> ,	8,00 €
<b>huile de olives</b>	Olivenöl von schwarzen Oliven aus Nyons und Baguette 3 <sup>a</sup> ,	4,00 €
<b>olives</b>	Oliven - schwarz oder grün	5,00 €
<b>terrine ou paté</b>	Fleischterrine 16, oder Pastete 3 <sup>a</sup> 6, an Röstbaguette 3 <sup>a</sup> ,	12,00 €

Wir kochen mit frischen Zutaten, Änderungen bleiben daher möglich. Da wir in einer kleinen Küche kochen, ist eine grundsätzliche Trennung von allergenen Stoffen nicht möglich; bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an uns, wir versuchen alles! (Allergieliste letzte Seite)



## bourgogne

Burgund, einst Königreich – dann mit List, Heirat und ein „bisschen Krieg“ - französisch geworden.

Im Nibelungenlied avancierten die burgundischen Helden zum deutschen Nationalgut; doch Atilla trieb sie vom Rhein hinter die Saône. Dort hatte zuvor Cäsar die Gallier das Fürchten gelehrt und leider hat er in der Schlacht am „Bonbonhügel“ Flavigny dem Asterix (Vercingetorix) den Sieg nicht gegönnt.

Nach Julius war dann auch der Bärtige vom Kyffhäuser da, und wenn schon denn schon, hat er sich zum König von Burgund krönen lassen. Und weiter in der europäischen Geschichte gegraben, könnte man meinen, es ist das europäische Stammhaus überhaupt. Falls das nicht ganz zutrifft, behaupten wir, dass es das Ursprungsland des Genießens ist. Die Spezialitäten der Départements Côte-d'Or, Nièvre, Saône-et-Loire und Yonne aufzuzählen bedeutet, eine Enzyklopädie des guten Geschmacks anzulegen. Kein Wunder, ist Senf nicht nur für die Wurst, sondern eine Spezialität, nach der sogar die Hauptstadt benannt wurde.

Der burgundische und dritte französische Literaturnobelpreisträger Romain Rolland hatte eine besondere Liebe und Affinität zu Deutschland und seiner Zielstrebigkeit; wenn man ihm diese durch Liebe zum französischen Genießen zurückerobern könnte...!

Wir schlürfen im „Krankenhaus“ die Großen der Côte-d'Or und ahnen, irgendwie ist Beaune immer die Hauptstadt der Bourgogne trotz Philipp dem Kühnen geblieben, der nicht nur Haupt- in Nebenstädte umgewandelt hat, sondern dem auch die Idee mit der Menükarte gekommen ist. Apropos Menü, sein Geld zum Schlemmen hat er sich durch den Verrat der Jeanne d'Arc an die Engländer erworben.

# Champagner

Champagner ist kein Luxus,  
sondern Ausdruck eines Lebensgefühls!

Champagner trinkt man nicht, wie Wein in kleinen Schlucken: Champagner muss man „saufen!“ Übersetzt heißt das: man soll das prickelnde Gesöff in großen Schlucken (Maul voll) genießen. Es könnte, muss aber nicht jeden Tag sein. Hervorragend passt er bereits zum Frühstück oder einem leichten Mittagessen. Dabei ist Champagner bekömmlicher als Wein oder Sekt und macht auf keinen Fall Müde, sondern belebt die Sinne und den Geist.

**Eine kleine Auswahl unserer Champagnerhäuser:**

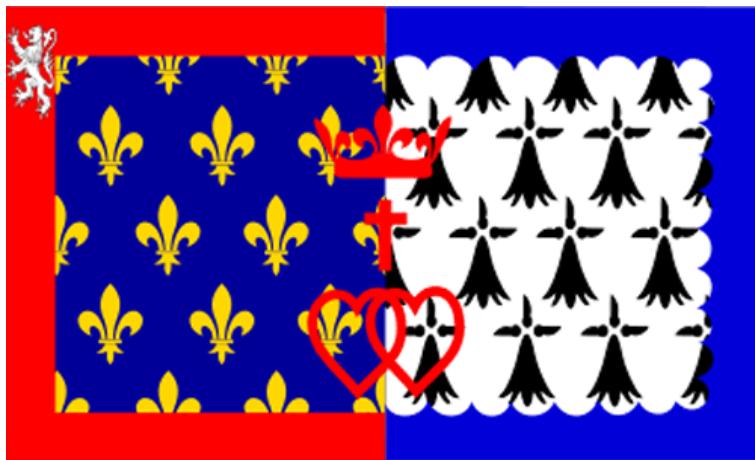
**Jean Gimonnet – Cuis, premier Cru:** (Cuvée Reservée, Rosé, Prestige, Blanc de blancs, Millésime)

**Bonnaire – Cramant, Grand Cru:** (Blanc de blancs, Rosé, Prestige, Millésime)

**Paul Clout – Bouzy, Grand Cru:** (Blanc de noirs, Rosé, Prestige, Millésime)

**Coquillette – Chouly, Grand Cru:** (Cuvée Reservée, Rosé saignée, Prestige, Millésime)

**Sourdet-Diot – La Chapelle Monthodon:** (Cuvée Reservée, Pure Meunier, Rosé, Rosé saignée, Prestige, Millésime)



## pays de la loire

Welcher Königsstamm aus welchem Stammland stammt, ist mir nicht bekannt, sicher bin ich mir allerdings, dass die französischen Könige lange Zeit rings um die Loire residierten. Daher auch die vielen Schlösser an den Ufern, wobei zu sehen ist nur eins: das Schloss von Amboise. In dessen Sichtweite fließt nicht nur der längste Fluss Frankreichs, der immer noch ungebändigt und unbefestigt ist, sondern auch Leonardo da Vinci ließ sich beim Frühstück auf seiner Terrasse von ihren glitzernden Wellen

inspirieren, bevor er seinen reichlichen Gemüsegarten inspizierte.

Katharina de Medici jagte Maria Stuart zurück nach Schottland und ärgerte sich über das schlechte Essen und Diane de Poitiers zierliche Schuhe. Kurzerhand ließ sie die besten Köche vom Stiefel importieren, mit den Schuhen arrangierte sie sich. So wurde der Grundstein für die berühmte Küche gelegt. 1000 Jahre nach Cäsar waren die Römer willkommen.

Einst diente die Loire als Grenze zwischen Aquitanien und Bretagne, heute umfasst die Region die Departements Loire Atlantique, Maine-et-Loire, Mayenne, Sarthe und Vendée. An ihren Ufern gruben sich die Menschen in den Kalkstein, um Material für immer größere Schlösser zu finden. Später dann züchtete man, in den gebliebenen Höhlen in der Nähe von Champigny, die hübschen kleinen weißen Pilze mit gleichem Namen.

Der Charakter der Weine an den Ufern der Loire mit den großen und kleinen Sandbänken, die über Nacht auftauchen und ebenso schnell verschwinden können, ändert sich mit den Fließgeschwindigkeiten in den einzelnen Flussabschnitten; nur der Geschmack bleibt immer frisch, fruchtig und einzigartig. Übrigens, die Hauptstadt vom Garten Frankreichs ist zur Zeit eine der beliebtesten Wohngegenden. Nantes zieht vor allem junge Leute aus ganz Europa zum Studieren und Arbeiten an, und das liegt nicht nur an der Brioche-Backmeisterschaft, die im Vendée ausgetragen wird.

# ce midi

## Unsere Mittags-Menüs

mittags - 12:00 - 14:00 Uhr - wird ein täglich wechselndes Tagesmenü (Vor- und Hauptgang) zubereitet

zum Beispiel:

<b>lundi</b>	<b>appetitliches vom Huhn</b>
<b>mardi</b>	<b>leckeres von Schwein und Rind</b>
<b>mercredi</b>	<b>delikates mit Fisch</b>
<b>jeudi</b>	<b>schmackhaftes ohne Fleisch</b>
<b>vendredi</b>	<b>Köstliches zum Wochenausklang</b>
<b>samedi et dimanche</b>	<b>wohlschmeckendes aus häuslicher Pfanne</b> <b>(geschlossen!)</b>
<b>Preis pro Menü</b>	<b>23,00 €</b>

Für Ihren Genuss öffnen wir ab 10 Personen auch gerne am Abend oder am Wochenende!

Wir kochen mit frischen Zutaten, Änderungen bleiben daher möglich. Da wir in einer kleinen Küche kochen, ist eine grundsätzliche Trennung von allergenen Stoffen nicht möglich; bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an uns, wir versuchen alles! (Allergieliste auf der letzten Seite)



## midi-pyrénées

Wer weiß schon, dass die älteste Weinbruderschaft in Gaillac ansässig ist? Ein Ort, der den Parisern genauso wenig sagt wie den Leipzigern. Nachgewiesen wurde, dass in der Region Midi-Pyrénées bereits weit vor den Römern Weinbau betrieben wurde. Diese begründeten aber auf ihren Entdeckungstouren entlang der vielen Flüsse, die sich alle in den Atlantik entleeren, die Tradition des Brückenbaus über die tiefen Schluchten.

Und so ist es kein Wunder, dass man heute die höchste und längste Schrägseilbrücke der Welt (erbaut übrigens von der Stahlfirma Eifel) in Millau überqueren kann.

Vom Fliegen haben sicherlich schon die Legionäre geträumt, als sie das Gold von Tolosa (Toulouse) raubten, aber nicht daran geglaubt, heute glaubt man in der Hauptstadt der Departements Ariège, Aveyron, Haute-Garonne, Gers, Lot, Hautes-Pyrénées, Tarn und Tarn-et-Garonne daran, die größten Flugzeuge der Welt zu bauen. Wer einmal dort war, erfindet den Spruch: „Wenn ich einmal nicht mehr hier bin, wohne ich in Toulouse“, für sich neu und schwärmt davon, auf einem der vielen Plätze der Innenstadt in der Sonne zu frühstücken.

Wir würden ja Cahors vorziehen mit seinem schwarzen Wein und dem trägen, Ruhe verbreitenden Flüsschen Lot, auf dem einst der Lieblingswein Eleonore von Aquitanien nach Bordeaux geschifft wurde. Von Zeit zu Zeit würden wir Ausflüge nach Albi mit seinem zum Weltkulturerbe gehörenden Stadtzentrum machen, Croissant aux amandes verschlingen, uns auf die Spuren der Albigenser (Katharer) begeben, in den Höhlen von Roquefort Blauschimmel-Schafs-Käse kaufen und jedes Mal auf dem Rückweg erneut prüfen, wer von den tausend Geflügelzüchtern die beste Foie Gras herstellt und diese genüsslich mit den mit Armagnac gefüllten Pflaumen aus Agen degustieren.

Ach ja ... !

# les plats principaux le soir

Unsere Angebote am Abend von 18:00 Uhr bis 22:00 Uhr

(Voranmeldungen mindestens 24 h im Voraus - Haben sich die Ersten angemeldet, können sich gern Weitere beigesellen, auch nach kürzerer Voranmeldung! Fragen Sie einfach telefonisch nach.)

Am Abend haben Sie die Qual der Wahl –  
wir bieten Ihnen abends verschiedene Vor- Haupt- und Nachspeisen

Für Sie probieren wir immer wieder neues aus.  
Dabei lassen wir uns von der traditionellen französischen Landküche inspirieren  
und interpretieren diese auf unsere Art – à la Mariecenne.

Oft finden Sie aber auch unsere Klassiker auf der Abendkarte, wie zum Beispiel:

<b>terrine de aiguillette baronne bouillie</b>	Tafelspitzterrine mit Bouillongemüse
<b>bœuf bourguignon</b>	Rindfleisch in Rotwein geschmort mit Baguette
<b>cuis de confit de canard</b>	Entenschlegel im eigenen Saft gegart
<b>steak bordelaise à la mariecenne</b>	Entrecôte vom Limousin-Rind mit einer Schalotten-Rotwein-Sauce
<b>jambon cru de bayonne</b>	Schinkenplatte mit Baguette und Butter
<b>steak tatar à la mariecenne</b>	handgeschnittenes Tatar nach Art des Hauses gewürzt
<b>côte de bœuf</b>	Ochsenrippe vom Limousin-Rind in Malbec geschmort
<b>Cassoulet</b>	Bohnentopf mit Entenschlegel, Schweinebacke und Ochsennacken
<b>omelette de truffes noir du perigord</b>	Omelette vom schwarzen Wintertrüffel aus dem Perigord

Wir kochen mit frischen Zutaten, Änderungen bleiben daher möglich. Da wir in einer kleinen Küche kochen, ist eine grundsätzliche Trennung von allergenen Stoffen nicht möglich; bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an uns, wir versuchen alles! (Allergieliste auf der letzten Seite)

# Île-de-france

Eine Insel umschlossen von vier Flüssen, Seine, Marne, Oise und Beuvronne ...

Eine Insel umschlossen von der „Grande Nation“...

Keine Insel, sondern der Kern, das Kernland (altfränkisch auch „liddle France“ – kleines Frankreich)

Auf dieser bevölkerungsreichsten „Insel“ Frankreichs liegt natürlich die Hauptstadt und in der der absolute Nullpunkt, an welchem logischerweise die Welt beginnt. Und durch diesen wiederum verließ einer der vielen



Nullmeridiane (der Aragomeridian) zu so viel Null gehört auch Mut...

Zwar nicht ab dem Nullpunkt, aber doch beinahe denn Gasthäuser gab es schon. Diese waren aber streng nach Suppenküche oder Pastetenküche getrennt; erst 1765 erstritt sich der Wirt Boulanger die Genehmigung, neben Suppen auch Hammelfüße (igitt) mit Sauce zu servieren. Von da an nannte er sich Restaurateur (lat. restaurabo – ich will euch erquicken) und gilt als Namensgeber der Gasthöfe, die verschiedene Speisen anboten.

Nach der Revolution schossen Restaurants wie Pilze aus dem Boden, die „kopflosen“ Herren brauchten ihre Köche nicht mehr, aber diese Maître de Cuisines brauchten „Herren“ mit Geschmack. Schwadronierenden russischen Offizieren reichte die Diversität nicht allein, nachdem sie Napoleon von der Île de France auf die Île d'Elbe geschickt hatten, tauchten sie in den Lokalen auf und schrien: „Bystro! Bystro!“ (Schnell! Schnell!), der erste Schnellimbiss, weit bevor amerikanische Spezialitätenrestaurants uns überfielen, war geboren.

Tja, und was gibt es sonst noch Wichtiges von der Stadt, aus der die Könige in Vororte flüchteten? Ach so, Paris ist die Stadt, in der man ankommt, wenn man Mickey Mouse im Disney Park Europa beglotzen möchte. Und dieser Park steht just an der Stelle, an der George Washington in „Mission Impossible“ residierte, als er als „1. amerikanischer Botschafter“ um Verbündete gegen „Die Engländer“ warb. Diese wiederum buddelten ihre Metro eher als die Pariser, welche Schmach...

Gott sei Dank, das Essen hat nicht darunter gelitten.

# petites douceurs

## Süßes nach Angebot

<b>Crème brûlée</b> <small>16,</small>		7,50 €
<b>gâteau</b>	Kuchen nach Angebot aus eigener Herstellung	4,50 €
<b>nougat</b>	das Beste aus Montélimar mit Lavendelhonig	2,50 €
<b>Calisson</b>	Mandelspezialität aus der Provence	1,50 €
<b>truffes fantaisie</b>	Schokoladen-Trüffelspezialität aus dem Loiretal	0,50 €
<b>Croissant amande et pommes</b> <small>16,</small>	heißes Croissant <small>3 g</small> , mit Mandeln und Äpfeln	9,00 €
<b>Crêpes pour deux</b>	Crêpes <small>6</small> für zwei, mit Zucker, Konfitüre <small>3</small> , Karamellcreme <small>6</small> und karamellisierte Calvados-Äpfel <small>16,</small> (nicht von 12:00 Uhr – 15:00 Uhr)	20,00 €

In unseren Süßspeisen wird zur Veredlung oft Alkohol in geringen Mengen zugegeben



## provence-alpes-côtes-d'azur

Romy Schneider halbnackt in flirrender Hitze am Pool, Alain Delon hat auch nicht mehr an und rekelt sich unweit ...

Louis de Funès bummelt auf dem Markt von St. Tropez und erschreckt als Gendarm die Touristen ... Stierkampf und weiße Pferde zur Rechten, pinkfarbene Flamingos auf einem Bein, in den flachen Salzlaken der Camargue stehend, zur Linken.

Schwer tretende, tropfnass geschwitzte und in

wurstpellenenge Trikots gequetschte Radrenner quälen sich entlang der Serpentinen auf den majestetischem Mont Ventoux mit seiner weißen Mütze. In Nyons am Fuß des höchsten Berges, hamstern wir „schwarzes“ Öl aus Oliven. Streitende Fischer am alten Hafenkai von Marseille, wo man wieder das falsche Restaurant mit der „einzig wahren“ Bouillabaisse gewählt hat. Marcel Pagnol floh samt Familie in seiner Jugend auf die Hügel vor der Stadt, um uns die schönste Beschreibung seiner Heimat zu überliefern, heute sind die „Berge“ längst von der wuselnden, ständig wachsenden Hauptstadt der Region eingeholt.

Gleißendes Licht spiegeln die goldfarbenen Mauern des Papstpalastes in Avignon auf unser „schattiges“ Plätzchen im Cafe gegenüber. Zikaden zirpen mit einschläferndem Gleichklang – dürfen wir eigentlich sitzen bleiben, müde geworden vom viel zu schweren, aber erfrischenden Rosé aus Tavel, wenn Papst Clemens V. über den Platz schreitet? Der Strand zwischen Nizza und Cannes ist maximal nur drei Meter breit. Dazwischen in Monaco, dessen Hafen mit riesigen Yachten protzt, vibriert ohrenbetäubender Formeleinslärm.

Auf gewagter Holzkonstruktion sitzen wir am Abhang über azurblauem Meer und warten auf die gegrillte Dorade, die der kurzärmige Kellner über in den Fels gehauenen Stufen balanciert.

Auch der Mistral bringt keine Erfrischung; sorgt bei 40° C nur für einen steifen Hals – egal, duftende Lavendelplateaus im kargen Vaucluse. Mit van Gogh nippen wir noch einen Pastis, sitzen dabei auf wackeligen Plastestühlen vor einem Café in Aix-en-Provence. Und beim Boule-Spiel? Gewinnt schon wieder keiner!

Provence – tausend Farben – tausend Bilder – tausend Gerüche und eine Million Genüsse ...

# vin au verre et apéritifs

## offene Weine und Aperitifs

Wenn Sie etwas mehr möchten als unseren Hauswein – schauen Sie in unsere Vinothek,  
in die Weinkarte oder fragen Sie uns einfach

<b>vin blanc</b>	Hauswein – weiß nach Angebot	0,20 l	6,50 €
	Schorle - weiß	0,20 l	5,00 €
<b>vin rosé</b>	Rosé – Hauswein nach Angebot	0,20 l	7,00 €
<b>vin rouge</b>	Hauswein - rot nach Angebot	0,20 l	7,00 €
<b>Crémant</b>	<u>Champagner</u>	0,10 l ab	5,50 €
<b>Champagner</b>		0,10 l ab	8,00 €
		0,375 l ab	32,00 €
		0,75 l ab	45,00 €
<b>bière</b>	Corsisches Bier	0,33 l	6,00 €
<b>demi fruit</b>	Bier mit Fruchtsirup	0,33 l	5,00 €
<b>france rhum et france cola</b>	Rum mit Vanillecola von Elixia	0,32 l	8,50 €

Alkohol kann für pränatale Konsumenten im Allgemeinen schädlich sein.

Auch kommt es bei postnatalen Konsumenten durch kaum selbst zu bemerkende Sinnesstörungen zur Beeinträchtigung der Verkehrstüchtigkeit,  
was wiederum sowohl prä- wie auch postnatale Verbraucher schädigen kann. (Allergieliste auf der letzten Seite)



## normandie

Man muss schon ganz schön unverfroren als Deutscher sein, mitten in Le-Havre nach dem Zentrum zu fragen, um wie gewohnt einen historischen Stadt kern geboten zu bekommen. Eine Stadt, die den 2. Weltkrieg nicht überlebt hat. Die sich, ebenso wie Brest in der Bretagne, Royan in Charente-Maritime oder St. Nazaire an der Mündung der Loire, völlig neu gegründet hat. Man braucht eine Weile, um diese Städte schön zu finden, bei Le-Havre ging es nach unserem Fauxpas sehr schnell, wurde sie doch als einziges Stadtensemble

des 20.Jahrhunderts zum UNESCO Weltkulturerbe erhoben.

Historisches gibt es dann noch genügend zu bestaunen: im Gedränge mit Touristen aus der ganzen Welt einmal den Mont-Saint-Michel besteigen, am Kai von Honfleur den Malern ausweichen und dabei über die drei großen C's in der normannischen Küche nachdenken – Cidre, Calvados und Camembert. Die ersten beiden stammen aus der gleichnamigen Region, in der, nach Auswertung der Fotografien japanischer Bustouristen, 10 Millionen Apfelbäume gezählt wurden. Dazwischen laufen beschwipst die Kühe, die sich äpfelwiederhüpfend Mühe geben, feinaromige und fette Milch für den Camembert zu extrahieren.

Karl der Einfältige muss es gar nicht gewesen sein, auch, wenn er dem Wikinger Rollo das Herzogtum anvertraute, ganz freiwillig hatte er es nicht getan. Aber um ihn aus Paris raus zu bekommen, welches Rollo mit seinen Nordmännern zuvor verwüstet hatte, musste er schon tief in die Tasche greifen. Er hatte sich aber damit nicht den Feind vor die Nase gesetzt, sondern einen besonders scharfen Hund vors „Hoftor“. Rollos Sohn Wilhelm eroberte dann sogar noch England für die Franzosen (Das nahmen die Franzosen ein paar Jahrhunderte übel, eins davon führten sie ohne Punkt und Komma Krieg gegen sie).

Die Deutschen kamen viel später, erobern aber immer noch: die besten Ferienhäuser, die besten Plätze in den Restaurants und, die beides nicht mehr bekommen, überqueren in schwindelerregender Höhe die Seine über die Pont de Normandie und erobern die Bretagne.

# cidre au bouteille

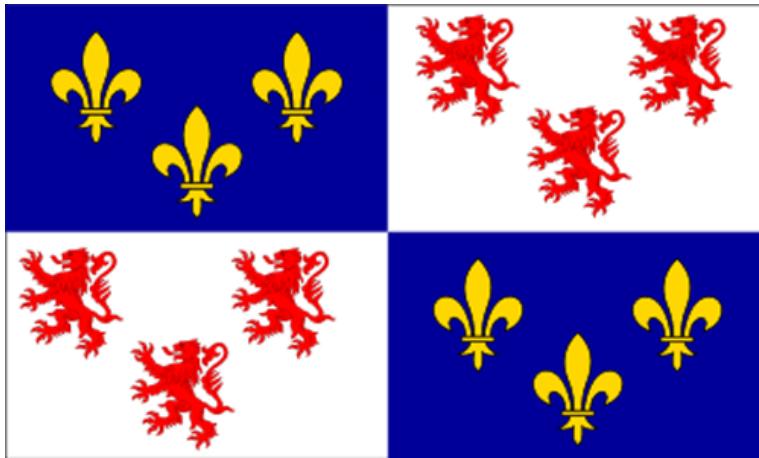
## Apfel- und Birnenschaumwein

Der Cidre und der Poiré von der Domaine „Le Jule Père“ wird in Flaschengärung erzeugt. Sie moussieren dadurch besonders fein und durch ihre langanhaltende Perlage lässt sich ihr Nuancenreichtum aufs trefflichste entdecken – ähnlich dem Gesöff aus den Kellern der Champagne.

<b>Cidre aoc pays d'auge</b>	Apfelschaumwein – Normandie	0,75 l	16,00 €
		0,33 l	9,00 €
<b>poiré de normandie</b>	Birnenschaumwein - Normandie	0,75 l	17,00 €
		0,33 l	10,00 €

Alkohol kann für pränatale Konsumenten im Allgemeinen schädlich sein.

Auch kommt es bei postnatalen Konsumenten durch kaum selbst zu bemerkende Sinnesstörungen zur Beeinträchtigung der Verkehrstüchtigkeit, was wiederum sowohl prä- wie auch postnatale Verbraucher schädigen kann. (Allergieliste auf der letzten Seite)



## picardie

Im Südosten die Belgier und im Norden die Engländer, da ist es gut rechts und links von französischen Landsleuten flankiert zu sein. In den heutigen Departements - Aisne, Oise und Somme stemmte sich die Grande Nation im Jahr 1916, besonders hartnäckig gegen die deutschen Eindringlinge, so dass es mit über eine Million getöteten Soldaten, zur verlustreichsten und unnützesten - keine der gegnerischen Seiten hat auch nur 1m Land gewonnen - Schlacht des 1. Weltkrieges kam.

In der Hauptstadt Amiens war man schon immer der Zukunft zugewandt bzw. phantasierte in fantastischen Geschichten, die man noch heute so sehr liebt, dass man Ihrem Autor -Jules-Gabriel Verne – gern einen Bürgermeistertitel andichtet, er aber wohl „nur“ ein Stadtratsamt inne hatte. Bestimmt hatte auch er schon Crème Chantilly geliebt und da im rauen Norden, welcher für die Franzosen die Picardie ist, eh keine Vanille wächst, konnte man es mit deren Anbau ja auch einmal 20.000 Meilen unter dem Meer versuchen. Egal ob kalter, rauer oder hoher Norden, leckeres Essen bringt alle Gourmets der Grand Nation zusammen – Einige denken da auch schon Mal über eine Vereinigung mit dem Nachbarn nach; Nord-Pas de (Calais) Picardie wird es dann vielleicht heißen, aber noch gibt es Verständigungsprobleme, denn nicht jeder zwischen Ärmelkanal und Belgien spricht Ch'ti (picardische Sprache) und wenn man sich solch Suppe einbrockt, dann muss man das „Waterzoï“ auch auslöffeln. Der in Lille geborene Charles de Gaulle hätte den Zusammenschluss schon durchgesetzt, hätte er noch ein bisschen mehr Zeit gehabt oder wäre er im Umsatz seiner Vorhaben ebenso wieselflink, wie der ebenfalls am Nordmeer-Kanal geborene Franck Ribéry auf dem Bolzplatz ist, gewesen, aber Notwendigkeiten konnte der General seinen Landsleuten in genauso prächtigen Farben schön reden, wie sein Städtenachbar Henri Matisse Farben vom Pinsel aufs „Papier“ brachte.

# vin doux naturels

## Dessertweine

Französische Weinbauregionen haben neben ihren „trockenen Spezialitäten“ meistens auch eine „süße Tradition“. Häufig haben diese Dessertweine sogar einen höheren Bekanntheitsgrad erlangt.

So oder so, sollte man sie unbedingt probieren!

Dessertweine werden selten zum Dessert, sondern an Stelle eines Desserts oder besser noch als weiteres Dessert, getrunken.

Vin doux naturel bedeutet, dass die Gärung der Weine mit Alkohol gestoppt wird, ihre natürliche Süße bleibt so erhalten.

<b>pommeau de normandie</b>	Apfelsaft veredelt mit 5 Jahre altem Calvados – 17° Alc.	0,4 cl	5,50 €
<b>muscat de rivesaltes</b>	Muscat blanc mit Tresterbrand 16° Alc.	0,4 cl	5,50 €
<b>grenat de rivesaltes</b>	Grenach noir mit Tresterbrand 16° Alc.	0,4 cl	5,50 €
<b>rivesaltes hors d'âge Cuvée terre de pierres</b>	oxidativ ausgebauter Wein	0,4 cl	6,00 €
<b>Vin doux naturel</b>	Süßweinspezialitäten verschiedener Regionen	0,4 cl	5,50 €
<b>Ratafia Ambré</b>	Traubenmost mit Tresterbrand im Fass gereift	0,4 cl	5,50 €
<b>Ratafia de Champagne</b>	Traubenmost mit Marc de Champagne	0,4 cl	6,00 €

Alkohol kann für pränatale Konsumenten im Allgemeinen schädlich sein.

Auch kommt es bei postnatalen Konsumenten durch kaum selbst zu bemerkende Sinnesstörungen zur Beeinträchtigung der Verkehrstüchtigkeit, was wiederum sowohl prä- wie auch postnatale Verbraucher schädigen kann. (Allergieliste auf der letzten Seite)



## lothringen- lorraine

Auf dem Markt der lothringischen Hauptstadt Metz kam uns die Idee, ein Bistro zu eröffnen. In einem der vielen Restaurants auf dem Marktplatz – gerade noch hatten wir ein Plätzchen in der ersten Frühlingsonne ergattert – bestellten wir das Mittagsmenü, ohne zu wissen, was es eigentlich gab. Jungen frischen Spinat mit getrockneten Tomaten und cremigem Munster blanc gab es als Vorspeise, und krachender Schweinekrustenbraten an Quiche Lorraine bildete die Plat principal, eine Zusammensetzung, die uns ebenso erstaunte, wie formidabel mundete.

Lothar der II. hatte das Mittelstück der drei Reiche geerbt, in welches das Superreich seinen Vaters – Lothar dem I. - aufgeteilt wurde. Einst reichte es vom Mittelmeer bis zur Nordsee, war dafür aber etwas schlanker geschnitten. Heute erreicht man das Meer und die See über die Mosel, die beide noch über viele Kanäle und „Nebenflüsse“ verbindet und damit für die Wirtschaft, damals wie jetzt, von immenser Bedeutung ist.

Heute bilden die Départements Meurthe-et-Moselle, Meuse, Moselle und Vosges die Region Lorraine, die die Heimat der Nationalhelden Jeanne d'Arc und Michel Platini war und ist. Die Helden wechseln, wie die Amtssprache, die heute natürlich Französisch ist, aber seit 1976 wird im Département Moselle bereits in der Primärschule Deutsch gelehrt und bei der Auswahl der 2. Sprache im „Lycées“ liegt Deutsch vor Englisch.

Es ist schön, sich zu verstehen...

# boissons alcoolisées - digestif

## Alkoholische Getränke - Verdauungsschnäpse

<b>Calvados 10 ans d'âge</b>	Calvados 10 Jahre alt – AOC pays d'Auge	2 cl 7,00 €	4 cl 13,00 €
<b>eau de vie ...</b>	Obstbrand – Elsass – verschiedene Früchte	2 cl 5,00 €	4 cl 9,00 €
<b>Crème de ...</b>	Creme-Likör 18 % Alkohol	2 cl 3,00 €	4 cl 5,50 €
<b>liqueur</b>	Likör 35 % Alkohol	2 cl 4,00 €	4 cl 7,50 €
<b>pastis</b>	Anis – Brand 45 % Alkohol + Wasser	2 cl 5,50 €	4 cl 9,00 €
<b>cognac</b>	Weinbrand aus dem Charentes	2 cl 6,50 €	4 cl 12,00 €
<b>armagnac</b>	Weinbrand aus der Gascogne	2 cl 6,50 €	4 cl 12,00 €
<b>génépi</b>	Likör mit Génépikraut aus Savoie	2 cl 4,00 €	4 cl 7,50 €
<b>Marc de Champaagne</b>	Tresterbrand aus der Champagne	2 cl 6,50 €	4 cl 12,00 €

Alkohol kann für pränatale Konsumenten im Allgemeinen schädlich sein.

Auch kommt es bei postnatalen Konsumenten durch kaum selbst zu bemerkende Sinnesstörungen zur Beeinträchtigung der Verkehrstüchtigkeit, was wiederum sowohl prä- wie auch postnatale Verbraucher schädigen kann. (Allergieliste auf der letzten Seite)



## alsace

Es ist noch gar nicht lange her, da zählten die Häuser am Fuße der Vogesen zum mobilen Eigentum der Familien; konnten sie die Fachwerkhäuser doch jederzeit abbauen und an anderer Stelle wieder errichten. Aber sie sind geblieben, die Häuser und vor allem die Menschen; nur die Herren haben gewechselt und haben ihre Burgen stehen lassen, die von den Gipfeln der Weinberge grüßen. Eine, die „Haute Koenigsbourg“, hatte es „unserem Wilhelm“ angetan. Vollständig ließ er sie rekonstruieren, das Geld dazu nahm er vom prickelnden Schaumwein, dem Crémant, und führte die Sektsteuer ein.

In Selestat, nein in Colmar, nein in Strasbourg, - ach werdet euch doch einig – kam man das erste Mal darauf, Weihnachtsbäume aufzustellen. Findige Fleischer (Traiteur) neideten den Bäckern den Erfolg mit „Kuchen in die Hand“ und erfanden kurzerhand die Pasteten zum Sofortverzehr.

Als 842 mit den Straßburger Eiden von Karl dem Kahlen und Ludwig dem Deutschen der Grundstein für die Aufteilung des Erbes Karls des Großen in ein westfränkisches und ein ostfränkisches Reich gelegt wurde, geschah dies bereits in zwei Sprachen, in Althochdeutsch und Altfranzösisch, die beide im Elsaß gesprochen wurden und noch heute kann man Sätze wie: „Geh emol in de Jardin un hol die Légumes“! von älteren Einwohnern hören.

Nicht nur die Sprache vereint sich zwischen Rhein und Vogesen, auch die Küche nutzt beider Seiten Erfahrung.

In der Hauptstadt Strasbourg im Dreiländereck, mit den Departements Bas-Rhin und Haute-Rhin, treffen sich nicht nur die Politiker Europas, sondern einmal im Jahr auch die unabhängigen Winzer Frankreichs zu ihrer größten Weinverkaufsmesse, auf der man Rote wie Weiße von 1200 Winzern probieren kann. Das Sprachgewirr auf dieser Messe erinnert an Babel. Mit dem Unterschied: so lange hier „gebabbelt“ wird, hält dieses Fleckchen Erde, welches scheinbar nirgends hingehört, Europa zusammen.

# allergénique

## Unverträglichkeiten

Liebe Freunde der wohlüberlegten Nahrungsaufnahme,

wir kochen in einer kleinen Küche und auch, wenn wir stets auf Reinlichkeit bedacht sind, können wir nicht ausschließen, dass das eine oder andere Allergen dort rumhuscht, wo wir es eigentlich nicht vermuten. Unsere Fonds z. B., die wir für fast alle Speisen benötigen, kochen wir selbst und wie es sich in einer guten Küche gehört, nutzen wir für diese gern alle abfallenden Abschnitte.

**Achtung!** Hartgekochte oder durchgebratene Eier sind eher schwer verdaulich, daher bleiben bei uns die Eier weich, sowohl gekochte und gebratene sowie auch Omelette. Für Mousse und Parfait verwenden wir sogar immer rohe Eier! (**Salmonellengefahr! – Genießen auf eigene Gefahr**)

Haben Sie Unverträglichkeiten, Allergien? Wie sind Sie ethisch dispositioniert: vegetarisch oder vegan? Kein Problem! Wir richten uns gerne nach Ihrem Diätplan und sind bemüht, für alle unser Essen zum kulinarischen Erlebnis zu machen.

Bitte informieren Sie uns, möglichst schon bevor der Teller angerichtet ist – am besten bereits zur Reservierung - über Ihre Wünsche.

In unserer Küche vorkommende Allergene: (leider ist es uns unmöglich alle Möglichkeiten aufzuführen)

Allergene:

Vorkommen z. B.:

**Vollei, Gluten:**

Saucen und Backwaren

**Nüsse, Erdnüsse, Senf, Sesam:**

Backwaren, Salate, Vinaigrette, Saucen

**Milch und Milcherzeugnisse:**

Tartes, Saucen, Suppen, Backwaren

**Sellerie:**

Fonds – Saucen, Suppen

**Krebstiere, Fisch, Weichtiere:**

nur enthalten, wenn direkt benannt

**Schwefeldioxid und Sulfide:**

Wein (Wir kochen viel mit Wein!)

**Zusatzstoffe:**

- 1 - mit Konservierungsstoff
- 2 - mit Farbstoff
- 3 - mit Antioxidationsstoff
- 16 - mit Alkohol zubereitet

- 7 - mit Süßungsmitteln
- 8 - mit Phosphat
- 12 – mit Geschmacksverstärker

**Allergene:**

- a - Glutenhaltig
- g - Milch und Milcherzeugnisse
- l - Sulfide