

# AMUSES GUEULES KLEINE GAUMENSPIELE

<b>Bunter Beluga Linsen-Salat auf Eis</b> Linsen mit Koriander, Petersilie, Tomaten, Paprika und Sellerie, dazu Baguette	<b>4.2</b>
<b>Fondant de Canard - Entenleberpastete</b> dazu Baguette	<b>4.5</b>
<b>Schinken-Käse Toast mit Tomate, Oregano</b> und unserer Café-de-Paris Mischung verfeinert	<b>6.5</b>
<b>Ziegenkäse-Rucola-Honig Toast</b> gewürzt mit unserer Thai-Mischung	
<b>Chorizo Toast – pikante spanische Paprikawurst</b> mit Käse und Paprika	
jeweils mit Salatbouquet	
<b>Drei überbackene Ziegenkäse-Löffelchen</b> an Salatbouquet mit Zitronen Lavendel-Crema dazu Baguette	<b>5.5</b>
<b>Pikantes Pastetchen</b>	<b>4.9</b>
<b>Pas-de-Deux</b>	<b>8.0</b>
<b>Ménage-à-Trois</b> Auswahl von zwei bzw. drei verschiedenen Pasteten aus unserer Vitrine, mit hausgemachtem Dip und Salatbouquet nach Tagesangebot	<b>10.5</b>

## GAUMENSPIEL SALATE

<b>Wildkräuter-Blattsalat-Mix:</b> z. B. aus Frisee, Babyspinat, Rotem Mangold, Feldsalat, Mesclun, Raddicchio, Rucola, jungen Rote-Bete-Blättern (je nach Saison) <b>mit</b>	
<b>kandierte Walnüssen</b> und Parmesan-Flocken an Cranberry-Balsam Dressing*	<b>7.5</b>
<b>Feta-Käse</b> mit Paprika, Oliven, Weintrauben, gerösteten Mandelsplitter an Walnussöl-Dressing	<b>8.5</b>
<b>Räucherlachs-Streifen</b> mit gerösteten Sonnenblumenkernen an Wasabi-Senf-Dressing	<b>9.5</b>
<b>Hähnchen/ Putenstreifen</b> mit Mango Würfeln und Pinienkernen an Cranberry-Balsam-Dressing*	<b>9.5</b>
<b>Hähnchen/ Putenstreifen,</b> Weintrauben, Mango Würfeln und Erdnüssen an Passionsfrucht- oder Blutorangen-Balsam-Dressing*	<b>9.5</b>

## KLEINE WARME GERICHTE

\* Küche ab 18.00 \*

### FEINE SUPPEN

<b>Tagessuppe mit Mini Semmel</b> frisch & selbstgemacht, serviert im GaumenSpiel-Ton-Topf Fragen Sie nach unsere Tagessuppe	<b>5.9</b>
--	------------

### OFENFRISCHE QUICHES

<b>Quiche nach Tagesangebot mit kleinem Blattmix-Salat</b> z.B. Avocado-Lachs   Aubergine-Ziegenkäse-Paprika   Feta-Spinat   gegrillte Gemüse-Ziegenkäse	<b>8.5</b>
--	------------

### HAUSGEMACHTES CURRY

<b>Pikantes Süßkartoffel-Geflügel-Curry</b> mit buntem Gemüse, Kokosmilch und Erdnüssen dazu Langkorn-Wildreis oder Penne	<b>8.5</b>
---	------------

### KLEINES WEISSWEIN-KÄSEFONDUE

<b>Schweizer Käse-Fondue für eine Person</b> Abgeschmeckt mit Kirschwasser und Muskat, dazu Baguette-Würfel	<b>9.5</b>
---	------------

### Feine- SPARGEL MIT RÄUCHERLACHS

<b>Weisser Spargelstangen mit Räucherlachs an Auberginenmousse</b> dazu Püree und ein Salatbouquet mit Cranberydressing	<b>9.5</b>
--	------------

# GaumenSpiel- RATATOUILLE

<b>geschmortes Gemüse mit mediterranen Kräutern und Parmesanflocken</b> dazu lauwarmem Langkorn-Wildreis oder Penne nach Tagesangebot	<b>11.5</b>
---	-------------

## Karamellierte- JAKOBSMUSCHELN

<b>Vier karamellierte Jakobsmuscheln</b> mit grünem Spargel-Püree an Orangen-Estragon Sauce und ein Salatbouquet mit Cranberydressing	<b>12.5</b>
---	-------------

## COQ AU VIN MARINIERTER HÜHNERBRUST-

<b>Hühnerbrustfilet in Weißwein-Sherry-Sauce</b> dazu getrüffeltes Kartoffelpüree nach Tagesangebot	<b>14.5</b>
---	-------------

## SALZIGE GAULETTES MIT BEILAGENSALAT

original bretonisch mit dunklem Buchweizenmehl	
<b>Galette Classique</b> Parmesan, Emmentaler, Schinken und geröstete Sonnenblumenkerne, Dattel-Balsamico	<b>7.5</b>
<b>Galette Confit d'Oignon</b> Französische Zwiebel-Rotwein Konfitüre, Parmesanflocken, gerösteten Pinienkernen	<b>8.5</b>
<b>Galette Saumon</b> Lachs, Orangen-Rosmarin-Sauce, Mandarinen, gerösteten Sonnenblumenkernen	<b>9.5</b>
<b>Galette Datte</b> Parmesan, Datteln Schinkenwürfel, Café-de-Paris Creme, geröstete Kürbiskerne	<b>9.5</b>
<b>Galette Asperges</b> Grüner Spargel, Sauce Hollandaise, Parmesan	<b>9.5</b>
<b>Truffière Galette</b> Parmesan, Trüffel-Senf Sauce, Champignon-Trüffel Paste, geröstete Pinienkerne	<b>12.5</b>
<b>Galettes-Duett</b> zwei Galettes nach Wahl, für eine Person mit großem Hunger	<b>14.5</b>

## DESSERTS

\* warme Küche ab 18.00 \*

### SUSSE CRÊPES

Wir bereiten unseren Crêpe-Teig mit Laktose freier Milch zu.	
<b>Crêpe Belle Helene</b> Schoko-Nutella Crêpe mit Birne	<b>6.5</b>
<b>Crêpe Caramel Beurre Salé</b> mit Feige, Walnüssen und Fleur de Sel	<b>7.5</b>
<b>GaumenSpiel Crêpe</b> mit Kirschkompott, Portwein, Ingwer, Walnüssen	<b>7.5</b>
<b>Crêpe Suzette – flambiert</b> Orangenlikör, Orangencreme, Mandarinen, geröstete Mandelsplitter	<b>8.5</b>

### TARTES, KUCHEN & KLEINGEBÄCK

<b>3 französische Macarons</b> auf einer Etagere	Stück 1.40	<b>4.2</b>
<b>4 französische Schoko</b> Petits Fours auf einer Etagere	Stück 1.20	<b>4.8</b>
<b>hausgemachte Tartes oder Kuchen</b> nach Tagesangebot, siehe Vitrine		<b>3.4</b>
<b>Kleingebäck</b>	ab	<b>2.2</b>
<b>Scones mit Cornish Clotted Cream</b> und hausgemachter Erdbeerkonfitüre unsere Scones gibt es leider nur am Wochenende		<b>3.4</b>

## CIDRE

<b>Birnen-/ Apfel-Cidre trocken/ Rosé-Cidre</b> halbtrocken Bauernherstellung, Normandie, 4% vol. 0,75	<b>14.5</b>
---	-------------

## PROSECCO · FRIZZANTE · CHAMPAGNER

<b>Prosecco-Frizzante / Rosé</b>	0,1	<b>3.5 / 3.9</b>
<b>Piccolo</b>	0,25	<b>4.5</b>
<b>Kir Royal</b> Prosecco mit Crème de Cassis	0,1	<b>4.5</b>
<b>Crémant de Bourgogne Blanc/ Rosé</b> Brut, L'Aurore, Frankreich	0,1	<b>7.5</b>
Cuvée aus Pinot Noir und Chardonnay	0,75	<b>19.5</b>

## SPRITZ & COCKTAILS

<b>Weisswein Spritz</b> Weisswein, Soda, wahlweise mit Ingwer	0,25	<b>4.9</b>
<b>Aperol   Veneto Spritz</b> Aperol*, Prosecco   Weisswein, Soda	0,25	<b>4.9</b>
<b>Waldmeister-Spritz</b> Waldmeister*- & Minz-Sirup*, Prosecco, frische Minze	0,25	<b>4.9</b>
<b>Rhabarber-Spritz</b> hausgemachtes Rhabarber-Sirup, Prosecco, frische Minze	0,25	<b>4.9</b>
<b>Crodino Spritz</b> Crodino*, Prosecco, frische Minze	0,25	<b>4.9</b>
<b>Hugo</b> Holunderblütensirup, Prosecco, frische Minze	0,25	<b>4.9</b>
<b>Cinzano - Aqua Passion Sauer</b> Passionsfrucht-Aperitiffessig, Prosecco, Cinzano Limetto, frische Minze	0,25	<b>6.5</b>

## WEISSWEIN

<b>Sicilia bianco Grecanico Caterrato</b> Cantine Ronco, Italien, Tafelwein	0,25	<b>5.5</b>
<b>Green Pepp - Grüner Veltliner</b> Ewald Gruber, Österreich	0,25 0,75	<b>6.5 19.5</b>
<b>Blanca Airen</b> Marques de Castilla, Spanien	0,25 0,75	<b>6.5 17.5</b>
<b>Chardonnay VdP d'Oc</b> Les Coliments, Frankreich	0,25 0,75	<b>6.5 17.5</b>
<b>Chardonnay Veneto IGT</b> Terre di Passione, Italien	0,25 0,75	<b>6.5 16.5</b>
<b>Pinot Grigio IGT</b> Terre di Passione, Italien	0,25 0,75	<b>6.5 16.5</b>

## ROSÉ

<b>Pin! Pepp – Zweigelt rosé</b> Ewald Gruber, Österreich	0,25 0,75	<b>6.5 19.5</b>
<b>Garnacha-Tempranillo</b> Marques de Castilla, Spanien	0,25 0,75	<b>6.5 17.5</b>
<b>Pinot Grigio Rosé IGT</b> Terre di Passione, Italien	0,25 0,75	<b>6.5 16.5</b>

## ROTWEIN

<b>Sicilia rosso Nero d'Avolo</b> Cantine Ronco, Italien, Tafelwein	0,25	<b>5.5</b>
<b>Red! Pepp – Blauer Zweigelt</b> Ewald Gruber, Österreich	0,25 0,75	<b>6.5 19.5</b>
<b>Barrica Merlot - Cabernet-Sauvignon</b> Marques de Castilla, Spanien	0,25 0,75	<b>6.5 18.5</b>
<b>Reserva Tempranillo - Cabernet-Sauvignon</b> Marques de Castilla, Spanien	0,25 0,75	<b>6.5 18.5</b>
<b>Merlot VdP d'Oc</b> Les Coliments, Frankreich	0,25 0,75	<b>6.5 17.5</b>
<b>Cabernet-Sauvignon VdP d'Oc</b> Les Coliments, Frankreich	0,25 0,75	<b>5.5 17.5</b>
<b>Merlot Veneto IGT/ Bardolino</b> Terre di Passione, Italien	0,25 0,75	<b>5.5 16.5</b>