

sur
MER
BISTROT

— INKLUSIVE —

PETIT-DÉJEUNER

Frühstück aus der Vitrine

Gerne servieren wir Ihnen unser französisches Frühstück bis 10:00 Uhr.

JAMBON BEURRE

Baguette mit Butter und Schinken

CROISSANT AU BRIE

Croissant mit Brie, Feigensenf und Rucola

PAN BAGNAT

Vollkorn-Baguette mit
Thunfisch und Ei

BRIOCHE AU POULET

Brioche mit getrüffelter Mayonnaise,
Hähnchenbrust und Wildkräutersalat

BAGUETTE AUX MERGUEZ

Baguette mit Tomaten-Salsa und Merguez

LA FICELLE

Dünnes Baguette mit Oliven-
Tapenade und gegrilltem Gemüse 

DARF ES ETWAS BESONDERES SEIN?

Für nur 21,00 € servieren wir Ihnen 20g Stör-Kaviar zu ihrem Frühstück dazu.

— INKLUSIVE —

Aus der Backstube

SÜSSE UND FRUCHTIGE PLUNDER

BUTTER-CROISSANT

PAIN AU CHOCOLAT

MANDEL-CROISSANT

Gerne servieren wir Ihnen

HONIG

KONFITÜREN

NUTELLA

NUSSCREME VON DARBO

BUTTER

NATUR-JOGHURT

SOJA-JOGHURT

Mein Schiff® POWER-MÜSLI

OBSTSALAT

COOKIES MIT CRANBERRYS

COOKIES MIT NÜSSEN

— INKLUSIVE —

ENTRÉES ET SALADES

Vorspeisen und Salate

BAGUETTE FRANÇAISE

Getoastetes Baguette, serviert mit
Butter, getrockneter Tomatenpaste
und Orangenmarmelade 

LA SALADE DE MÂCHE

Feldsalat mit marinierten
Ziegenfrischkäsenocken 

LE CROQUE-MONSIEUR ET SALADE

Überbackener Schinken-Käse-Toast
mit kleinem Salat

LA QUICHE LORRAINE ET SALADE

Speck-Lauch-Kuchen
mit kleinem Salat

CRÊPE À LA RATATOUILLE DE LÉGUMES

Vegetarischer Crêpe mit
Provolone-Käse, Tomatenconfit
und Salatblätter 

CRÊPE AU SAUMON GRAVÉ

Grüner Crêpe mit Graved Lachs,
Crème fraîche und Keta-Kaviar*

FÜR IHR GEWISSES EXTRA:

Konfit aus marinierten Rotgarnelen für nur 9,00 € zu Ihrer Vorspeise dazu.

 Alle Gerichte mit diesem Zeichen sind vegan.
 Alle Gerichte mit diesem Zeichen sind vegetarisch.

— INKLUSIVE —

SOUPE

Suppen

BISQUE DE TOMATE

Cremesuppe mit San-Marzano-Tomaten
und getoastetem Crostini 🍴

LA SOUPE À L'OIGNON AVEC FLÔTE DE GRUYÈRE

Klassische französische Zwiebelsuppe
mit gebackener Blätterteig-Gruyère-Stange

— INKLUSIVE —

PLATS PRINCIPAUX

Hauptgerichte

BŒUF BOURGUIGNON

Nach traditioneller Art mit
Schmorgemüse und Kartoffelpüree

PAILLARD DE POULET

In Zitronenbutter confierte Poulardenbrust mit
Fenchel-Orangen-Salat und Vollkorn-Baguette

LE COQ AU VIN À L'ANCIENNE

In Rotwein geschmortes Hähnchen
mit getrüffeltem Kartoffelpüree

FILET DE MORUE

Pochierter Kabeljau mit
Gemüsestreifen, Basmatireis und Zitronen-Hollandaise

TOMATES FARCIES

Provenzalisch gefüllte Tomate
im gelben Paprika-Sud mit gebackenen Kartoffeln 🍴

FÜR IHREN GANZ BESONDEREN GENUSS:

Für nur 24,50 € erhalten Sie einen halben Hummer zu Ihrem Hauptgericht dazu.

*In Frankreich schließt ein gutes Essen traditionell mit
einem Käsegang oder Dessert ab. Dies symbolisiert den
krönenden Abschluss des Mahls und die Wertschätzung
regionaler Spezialitäten und kulinarischer Kunst.*

Bon appétit!

— INKLUSIVE —

DESSERT

MOUSSE AU CHOCOLAT TRICOLORE

Dreierlei Schokoladenmousse mit einem Coulis
aus Schwarzer Johannisbeere

TARTE AU CITRON AVEC SORBET FRAMBOISE

Zitronentarte mit Baiser und Himbeersorbet 🍴

SÉLECTION DE FROMAGES DU CHARIOT ET SON PAIN

Französische Käseauswahl mit Baguette

VINS MOUSSEUX

Schaumweine

PROSECCO

Mein Schiff® Prosecco DOC, Frizzante, trocken	0,1 l	inklusive
	0,75 l	32,00 €

SEKT

Mein Schiff® Sekt, Sonder-Cuvée, trocken	0,1 l	inklusive
Schloss Lichtenstein, Schnauffer alkoholfrei	0,1 l	inklusive

CREMANT

Langlois-Chateau, Val de Loire, L'Extra par Langlois Crémant Brut (Chenin Blanc & Chardonnay)	0,75 l	44,00 €
---	--------	---------

Langlois-Chateau, Val de Loire, L'Extra par Langlois Crémant Rosé (Cabernet Franc)	0,75 l	48,00 €
--	--------	---------

Champagner

MOËT & CHANDON IMPÉRIAL BRUT

0,75 l 65,00 €

MOËT & CHANDON ROSÉ IMPÉRIAL

0,75 l 68,00 €

ARMAGNAC

Janneau V. S. O. P.	4 cl	inklusive
---------------------	------	-----------

COGNAC

Larsen Cognac V. S.	4 cl	inklusive
Bache-Gabrielsen Thomas XO Prestige, Réserve Edition	4 cl	10,00 €

GRAPPA

Cellini Cru	4 cl	inklusive
-------------	------	-----------

OBSTBRÄNDE

Calvados Père Magloire V.S.O.P.	4 cl	inklusive
---------------------------------	------	-----------

KRÄUTER & ANISÉES

Ramazzotti Amaro	4 cl	inklusive
------------------	------	-----------

LIKÖR

Pernod	4 cl	inklusive
Cointreau	4 cl	inklusive
Baileys Irish Cream	4 cl	inklusive

SHERRY

Tio Pepe Extra Dry Fino	5 cl	inklusive
-------------------------	------	-----------

PORTWEIN

Sandeman Ruby Porto	5 cl	inklusive
---------------------	------	-----------

WERMUT

Martini Bianco	4 cl	inklusive
Noilly Prat	4 cl	4,40 €

BIER

Bitburger Premium Pils vom Fass	0,3 l	inklusive
Bitburger Radler	0,3 l	inklusive
Bitburger 0,0 % Pils, alkoholfrei	0,33 l	inklusive
Paulaner Hefe-Weißbier, naturtrüb	0,5 l	inklusive
Paulaner Hefe-Weißbier, alkoholfrei	0,5 l	inklusive
Paulaner Weizen-Radler, alkoholfrei	0,33 l	inklusive



VIN

Weine

VIN BLANC

SAUVIGNON BLANC IGP PAYS D'OC

Charles Rousseau, Gevrey-Chambertin, Frankreich	0,1l	inklusive
---	------	-----------

POUILLY FUMÉ

Jonathan Didier Pabiot, Loire, Frankreich	0,1l	7,50 €
(Sauvignon Blanc)	0,75l	48,00 €

SANCERRE CHAVIGNOL

Gérard Boulay, Loire, Frankreich	0,75l	54,00 €
(Sauvignon Blanc)		

CHABLIS

Christian Moreau, Burgund, Frankreich	0,1l	8,00 €
(Chardonnay)	0,75l	52,00 €

VIN ROSÉ

GRENACHE CINSULT IGP PAYS D'OC

Charles Rousseau, Gevrey-Chambertin, Frankreich		inklusive
---	--	-----------

B&G RÉSERVE ROSÉ

Barton & Guestier, Languedoc, Frankreich	0,1l	4,70 €
(Grenache & Syrah)	0,75l	28,00 €

B&G ROSÉ D'ANJOU

Barton-Guestier, Loiretal, Frankreich	0,1l	5,40 €
(Grolleau & Gamay)	0,75l	33,00 €

VIN ROUGE

CABERNET SAUVIGNON IGP PAYS D'OC

Charles Rousseau, Gevrey-Chambertin, Frankreich	0,1l	inklusive
---	------	-----------

CÔTES DU RHÔNE SÉLECTION

Saint Cosme-Louis Barruol, Rhône, Frankreich	0,1l	6,00 €
(Syrah)	0,75l	40,00 €

BARTON-GUESTIER BEAUJOLAIS-VILLAGES

Barton & Guestier, Beaujolais, Frankreich	0,1l	6,00 €
(Gamay)	0,75l	38,00 €

HÉRITAGE 293 AOC DUCHÉ D'UZÈS

Barton- & Guestier, Rhône, Frankreich	0,1l	6,40 €
(Syrah & Grenache)	0,75l	40,00 €

SÜSSWEIN

RIVESALTES AMBRÉ

La Rectorie Parcé Frères, Languedoc-Roussillon, Frankreich	0,1l	7,50 €
(Grenache Blanc)		



BOISSONS NON ALCOOLISÉES

Alkoholfreie Getränke

WASSER

Mein Schiff® Tafelwasser ohne / mit Kohlensäure	0,2 l	inklusive
--	-------	-----------

Waterkant Ebbe	0,33 l	2,10 €
Natürliches Mineralwasser ohne Kohlensäure	0,75 l	5,60 €

Waterkant Flut	0,33 l	2,10 €
Natürliches Mineralwasser mit Kohlensäure versetzt	0,75 l	5,60 €

SOFTDRINKS

Fruchtsäfte und Fruchtnektare  Ananas, Apfel, Banane, Cranberry, Erdbeere, Grapefruit, Kirsche, Mango, Maracuja, Orange, Pfirsich, Schwarze Johannisbeere, Tomate	0,2 l	inklusive
---	-------	-----------

Alle Fruchtschorlen	0,2 l	inklusive
---------------------	-------	-----------

Eistee Zitrone	0,2 l	inklusive
----------------	-------	-----------

Coca-Cola	0,2 l	inklusive
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Fanta		

Thomas Henry	0,2 l	inklusive
Tonic Water, Botanical Tonic, Bitter Lemon, Wild Berry, Spicy Ginger Beer, Ginger Ale, Pink Grapefruit		

Red Bull Energy Drink	0,25l	3,70 €
-----------------------	-------	--------

CAFÉ

Kaffee

Kaffee ^{1,2}	inklusive
-----------------------	-----------

Entkoffeinierter Kaffee	inklusive
-------------------------	-----------

Espresso ^{1,2}	inklusive
-------------------------	-----------

Doppelter Espresso ^{1,2}	inklusive
-----------------------------------	-----------

Espresso macchiato ^{1,2}	inklusive
-----------------------------------	-----------

Cappuccino ^{1,2}	inklusive
---------------------------	-----------

Milchkaffee ^{1,2}	inklusive
----------------------------	-----------

Latte macchiato ^{1,2}	inklusive
--------------------------------	-----------

Heisse Schokolade ^{1,3}	inklusive
----------------------------------	-----------

THÉ

Teesorten von Fernweh Heimweh

BIO SCHWARZER TEE

EARL GREY ^{1,2}

inklusive

Mild-blumiger Schwarztee, versetzt mit natürlichem Bergamoteöl.

ASSAM BREAKFAST ^{1,2}

inklusive

Kraftvoll im Geschmack und lieblich kastanienrot in der Tasse.

BIO WEISSER TEE

PFIRSICH & APRIKOSE ^{1,2}

inklusive

Zarte Aprikosen und frische Pfirsiche sorgen für ein liebliches Genussserlebnis.

BIO GRÜNER TEE

CHINA ORIGINAL ^{1,2}

inklusive

Feinherbe und frische Noten des klassischen Grüntees vitalisieren und überzeugen.

TROPISCHE FRÜCHTE ^{1,2}

inklusive

Spritzig-süße Noten von Südseefrüchten treffen auf feinen Grüntee.

BIO KRÄUTERTEE

KAMILLE & VERBENE ^{1,2}

inklusive

Kamillenknospen treffen auf frische Verbene und erzeugen einen leichten Zitrusgeschmack.

MINZE ^{1,2}

inklusive

Angenehm milder und frischer Geschmack nach Pfefferminze.

VERBENE & MELISSE ^{1,2}

inklusive

Verbene und Melisse sorgen für ein Gefühl der Ruhe und Geborgenheit.

BIO GEWÜRZTEE

KURKUMA & INGWER ^{1,2}

inklusive

Ingwer und Kurkuma vereinen sich zu einem würzigen Geschmackserlebnis.

ROOIBOSTEE BOURBONVANILLE ^{1,2}

inklusive

Vollmundiger Rooibostee, gekrönt mit feinen Noten echter Bourbonvanille.

BIO FRÜCHTETEE

BLAUBEERE & HOLUNDER ^{1,2}

inklusive

Herrlich fruchtiges Aroma aus der Kombination von Blaubeere und Holunder.

1 Bio-zertifiziert | 2 Rainforest-Alliance-zertifiziert