

*sur*  
*MER*  
*BISTROT*



— INKLUSIVE —

# PETIT-DÉJEUNER

## Frühstück aus der Vitrine

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

### JAMBON BEURRE TIPP

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 ✓

TIPP

### 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 TIPP

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 TIPP

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

TIPP

### 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 FLûTE 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 getrüffelem Kartoffelpüree

### FILET DE MORUE

Pochierter Kabeljau mit Gemüsestreifen, Basmatireis und Zitronen-Hollandaise

### TOMATES FARCIÉS

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 | 48,00 € |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------|---------|

|                                                                                    |        |         |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------|---------|
| Langlois-Chateau, Val de Loire, L'Extra par Langlois Crémant Rosé (Cabernet Franc) | 0,75 l | 52,00 € |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------|---------|



### 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

|                 |      |           |
|-----------------|------|-----------|
| Ramazotti 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 | 5 cl | inklusive |
| Noilly Prat    | 5 cl | 4,40 €    |

## BIER

|                                     |        |           |
|-------------------------------------|--------|-----------|
| Bitburger Premium Pils vom Fass     | 0,3 l  | inklusive |
| Bitburger Radler                    | 0,33 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 | 0,1 l | inklusive |
|-------------------------------------------------|-------|-----------|

### POUILLY FUMÉ

|                                                             |        |         |
|-------------------------------------------------------------|--------|---------|
| Jonathan Didier Pabiot, Loire, Frankreich (Sauvignon Blanc) | 0,1 l  | 8,20 €  |
|                                                             | 0,75 l | 53,00 € |

### SANCERRE CHAVIGNOL

|                                                    |        |         |
|----------------------------------------------------|--------|---------|
| Gérard Boulay, Loire, Frankreich (Sauvignon Blanc) | 0,75 l | 59,00 € |
|----------------------------------------------------|--------|---------|

### CHABLIS

|                                                    |        |         |
|----------------------------------------------------|--------|---------|
| Christian Moreau, Burgund, Frankreich (Chardonnay) | 0,1 l  | 8,50 €  |
|                                                    | 0,75 l | 56,00 € |

## VIN ROSÉ

### GRENACHE CINSULT IGP PAYS D'OC

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

### LANGUEDOC

|                                                             |        |         |
|-------------------------------------------------------------|--------|---------|
| Alexis Lichine, Vin de Pays Chevalier, Cinsault, Frankreich | 0,1 l  | 4,60 €  |
|                                                             | 0,75 l | 30,00 € |

### B&G ROSÉ D'ANJOU

|                                                          |        |         |
|----------------------------------------------------------|--------|---------|
| Barton-Guestier, Loiretal, Frankreich (Grolleau & Gamay) | 0,1 l  | 5,60 €  |
|                                                          | 0,75 l | 36,00 € |

## VIN ROUGE

### CABERNET SAUVIGNON IGP PAYS D'OC

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

### CÔTES DU RHÔNE SÉLECTION

|                                                      |        |         |
|------------------------------------------------------|--------|---------|
| Saint Cosme-Louis Barruol, Rhône, Frankreich (Syrah) | 0,1 l  | 6,70 €  |
|                                                      | 0,75 l | 43,00 € |

### BARTON-GUESTIER BEAUJOLAIS-VILLAGES

|                                                   |        |         |
|---------------------------------------------------|--------|---------|
| Barton & Guestier, Beaujolais, Frankreich (Gamay) | 0,1 l  | 6,70 €  |
|                                                   | 0,75 l | 43,00 € |

### HÉRITAGE 293 AOC DUCHÉ D'UZÈS

|                                                         |        |         |
|---------------------------------------------------------|--------|---------|
| Barton & Guestier, Rhône, Frankreich (Syrah & Grenache) | 0,1 l  | 6,70 €  |
|                                                         | 0,75 l | 43,00 € |

## SÜSSWEIN

### RIVESALTES AMBRÉ

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

# BOISSONS NON ALCOOLISÉES

## Alkoholfreie Getränke

### WASSER

Mein Schiff® Tafelwasser  
ohne / mit Kohlensäure

0,2 l

inklusive

Waterkant Ebbe  
Natürliches Mineralwasser ohne Kohlensäure

0,33 l  
0,75 l

2,10 €  
5,60 €

Waterkant Flut  
Natürliches Mineralwasser mit Kohlensäure versetzt

0,33 l  
0,75 l

2,10 €  
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  
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite , Fanta

0,2 l

inklusive

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

0,2 l

inklusive

Red Bull Energy Drink

0,25l

3,70 €

## CAFÉ

### Kaffee

Kaffee

inklusive

Entkoffeinierter Kaffee

inklusive

Espresso

inklusive

Doppelter Espresso

inklusive

Espresso macchiato

inklusive

Cappuccino

inklusive

Milchkaffee

inklusive

Latte macchiato

inklusive

Kakao

inklusive

# THÉ

## Teesorten von Fernweh Heimweh

### BIO SCHWARZER TEE

EARL GREY <sup>1,2</sup>

inklusive

Mild-blumiger Schwarztee, versetzt  
mit natürlichem Bergamoteöl.

ASSAM BREAKFAST <sup>1,2</sup>

inklusive

Kraftvoll im Geschmack und  
lieblich kastanienrot in der Tasse.

### BIO WEISSER TEE

PFIRSICH & APRIKOSE <sup>1,2</sup>

inklusive

Zarte Aprikosen und frische Pfirsiche  
sorgen für ein liebliches Genusserlebnis.

### BIO GRÜNER TEE

CHINA ORIGINAL <sup>1,2</sup>

inklusive

Feinherbe und frische Noten des klassischen  
Grüntees vitalisieren und überzeugen.

TROPISCHE FRÜCHTE <sup>1,2</sup>

inklusive

Spritzig-süße Noten von Südseefrüchten  
treffen auf feinen Grüntee.

### BIO KRÄUTERTEE

KAMILLE & VERBENE <sup>1,2</sup>

inklusive

Kamillenknospen treffen auf frische Verbene und  
erzeugen einen leichten Zitrusgeschmack.

MINZE <sup>1,2</sup>

inklusive

Angenehm milder und frischer  
Geschmack nach Pfefferminze.

VERBENE & MELISSE <sup>1,2</sup>

inklusive

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

### BIO GEWÜRZTEE

KURKUMA & INGWER <sup>1,2</sup>

inklusive

Ingwer und Kurkuma vereinen sich  
zu einem würzigen Geschmackserlebnis.

ROOIBOSTEE BOURBONVANILLE <sup>1,2</sup>

inklusive

Vollmundiger Rooibostee, gekrönt mit  
feinen Noten echter Bourbonvanille.

### BIO FRÜCHTETEE

BLAUBEERE & HOLUNDER <sup>1,2</sup>

inklusive

Herrlich fruchtiges Aroma aus der  
Kombination von Blaubeere und Holunder.

1 Bio-zertifiziert | 2 Rainforest-Alliance-zertifiziert