

# CAFÉ lorraine

TARTES, QUICHES ET APERITIFS

## GETRÄNKE

### chaud

Heiße Schokolade	4,5 €
Kusmi Tee	4 €
Minze, Rooibos & Schwarz-Bergamotte	
Espresso	2,5 €
Espresso grand	3,9 €
Cafe au lait	4,5 €
Cappuccino	4 €
Cappuccino grand	5 €
Ice Cappuccino	4,5 €
Cafe américain	3,5 €
Chai au lait	4,5 €
Hafermilch	+ 0,5 €

### bière

Berghammer hell und kupfer	0,5 l	4,5 €
Jacob Weißbier hell, alkoholfrei	0,5 l	4,5 €
Eichhofener Helles	0,5 l	4,5 €
Tannenzäpfle Pils	0,33 l	4,5 €
Augustiner Edelstoff	0,5 l	4,5 €
Augustiner Hell	0,5 l	4,5 €
Augustiner alkoholfrei	0,5 l	4,5 €
Eichhofener Radler	0,5 l	4,5 €
Biere Picon Helles Eichofener mit 3 cl franz. Picon Orangenlikör – französischer Klassiker		6 €

### froid

Cranberry-Rosmarin Limonade	0,3 l	4,5 €
Basilikum-Limonade	0,3 l	4,5 €
Rhabarber-Thymian Limonade	0,3 l	4,5 €
Cola / Cola light / Spezi	0,33 l	4,5 €
Tafelwasser	0,5 l	3 €
Schorlen Apfel, Mango, Rhabarber oder Johannisbeere	0,33 l	4,5 €

### aperitifs

Porto Tonic (weißer Portwein, Tonic Water, Orangenzeste)		8 €
Campari Spritz		8 €
Aperol Spritz		8 €
Basil Spritz		8 €
Lillet Wild Berry		8 €
Kir Alpin Secco, Holundersirup, Minze		8 €
Le blanc cass' Weißwein, Cassis		8 €
Citadelle Gin Tonic		8 €
Kir Royal Crémant, Cassis		7 €
Absinth Pernod (68%) mit Eiswasser	4 cl	7 €
Noilly Prat Wermut blanc, ambre oder rouge	5 cl	5 €
Biere Picon Helles Eichofener mit 3 cl franz. Picon Orangenlikör – französischer Klassiker		6 €
Campari Amalfi		8 €
Campari, Secco, Bitter Lemon		
Déjà Vu Antique Spritz		8 €
Déjà Vú, Secco, Soda		
Déjà Vu Vintage Diaries		8 €
Déjà Vu, Tonic, Rosenwasser, Zitrone, Aprikosenmarmelade		
Grapefruit-Rosmarin-Spritz Secco, Rosmarinsirup, Grapefruit		8 €

## PÉTILLANT

### Crémant de Loire Excellence Brut

Bouvet-Ladubay | Loire | brut

0,1 l	6 €
0,75 l	40 €

## BLANC

### 2022 Cotes de Gascogne

#### blanc „Signature“

Domaine Saint-Lannes | Gascogne

IGP   trocken	0,1 l	4 €
	0,2 l	8 €
	0,75 l	26 €

### 2021 Cuvée Petite Fleur

Weingut Hilz | Pfalz | DE | trocken

0,1 l	4 €
0,2 l	8 €
0,75 l	26 €

### 2022 Weissburgunder

Weingut Andres | Pfalz | DE | trocken

0,1 l	4 €
0,2 l	8 €
1 l	28 €

### 2021 Chardonnay

Domaine d'Aubaret

Languedoc Pays d'Oc | IGP | trocken

0,1 l	4 €
0,2 l	8 €
0,75 l	26 €

### 2022 Sauvignon Blanc

#### „St. Suffisant“

W&M Edition | Pfalz | trocken

dt. Qualitätswein	0,1 l	4 €
	0,2 l	8 €
	0,75 l	26 €

### 2022 Rosé Insolence d'Estandon

Estandon Vignerons | Provence

IGP   trocken	0,1 l	4 €
	0,2 l	8 €
	0,75 l	26 €

## ROUGE

### 2018 Cabernet Sauvignon

Domaine d'Aubaret

Languedoc Pays d'Oc | IGP | trocken

0,1 l	4 €
0,2 l	8 €
0,75 l	26 €

### 2021 Caringole Rouge

Domaine La Croix Belle | Languedoc

IGP   trocken	0,1 l	4 €
	0,2 l	8 €
	0,75 l	26 €

### 2020 Château Haut Perringue

#### Côtes de Bourg

Château Perringue | Bordeaux | AOC

trocken	0,1 l	4 €
	0,2 l	8 €
	0,75 l	26 €

### Bordeaux Clairet

der ursprüngliche Bordeaux,  
sehr leicht, erfrischend und gekühlt

Château Penin | IGT | Bordeaux

0,1 l	4 €
0,2 l	8 €
0,75 l	26 €

## CHAMPAGNE

**La Cuvée Brut** 0,75 l 90 €

Laurent-Perrier | Champagne | brut

**Champagner Rosé** 0,75 l 90 €

„Poesie Fruitée“ Millesime

Lacroix-Triaulière | Champagne  
extra brut

### PSST!

AUF DER NÄCHSTEN SEITEN  
GIBT ES NOCH EINE KLEINE  
AUSWAHL AN **EXKLUSIVEN**  
**FLASCHENWEINEN!**



# bouteilles de vin

## PRICKELND

Charles de Saint Cérant **BLANC DE BLANCS Brut** | Burgund  
Elegante Perlage | Cremig | Fruchtig | Langer Abgang

0,1 l 5 €

0,1 L 4 €	0,2 L 8 €	0,75 L 28 €
<b>WEISSWEINE</b>		
<b>LES CEPAGES Muscat Sec IGP Pays d'Oc, Domaine de Bellemare   Languedoc</b> Tropische Früchte   feine Würze   Fruchtig   Feine Säure   Trocken im Abgang		
<b>CHAPEAU MELON BLANC, Domaine Chauvinière   Loire</b> Gelbe Früchte   Aromatisch   Frisch   Länge und Frucht im Abgang		
<b>Entre deux Mers Château LA CHATAIGNERAIE   Bordeaux</b> Zitrusfrüchte   feinherbe Säure   Mineralisch und Frisch im Nachhall		
<b>Bergerac blanc sec AOC, Chât. Laulerie   Bergerac</b> Zitrusfrüchte   Weisse Blüten   Frische/Nachhaltiges Finish		
<b>LES CEPAGES Chardonnay IGP Pays d'Oc, Domaine de Bellemare   Languedoc</b> Gelbe Früchte   Blumig   Frisch   Sommerlich   Süffig   Feine Säure		
<b>CHEMIN DES PRIÈRES Muscadet Domaine Chauvinière   Loire</b> Kernobst   Komplex   Finesse   Mineralik   Elegante Säure   Vielschichtig im Nachhall		
<b>Du Neuf en Gascogne, Plaimon   Gascogne</b> Spritzig   fruchtig, tolle, feine Säure   eine Wucht im Glas		
<b>ROSEWEINE</b>		
<b>Bergerac rosé AC, Château Laulerie   Bergerac</b> Dunkle rote Früchte   Frische und Komplexität am Gaumen   Feine Säure im Abgang		
<b>ROTWEINE</b>		
<b>Bordeaux AC Château LA CHATAIGNERAIE   Bordeaux</b> Rote Früchte   Würzig   Feine Säure   Reife Tannine im Abgang		
<b>DUO Rouge IGP Pays d'Oc, Bellemare   Languedoc</b> Dunkle Früchte   Vollmundig   Würzig   Weiche Tannine		
<b>Côtes du Rhone Rouge AOC Domaine de Boissan   Rhone</b> Waldbeeren   Mollig   Warm   Fruchtig   Vollmundig   Langer Nachhall		
<b>Château Cilorn Merlot Bordeaux Superieur AC   Bordeaux</b> Rote Früchte   Kräftig   Füllig   Weiche Tannine   Bleibt lange am Gaumen		
<b>MALBEC Bergerac rouge AC, Château Laulerie   Bergerac</b> Reife, dunkle Früchte   Zartbitter   Feine Würze   Mächtig   Komplex   Lang im Abgang		



# französische schnäpse

## GIN

Saffron Gin	4 cl	6 €
* als Gin Tonic		8 €
Citadelle Gin	4 cl	6 €
* als Gin Tonic		8 €

## RHUM

Saint James XO Rhum	4 cl	6 €
* als Longdrink		8 €

## VODKA

Grey Goose Vodka	4 cl	7 €
* als Longdrink		10 €

## ARMAGNAC

Armagnac V.S.O.P	4 cl	6 €
------------------	------	-----

## COGNAC

Rémy Martin Cognac	4 cl	8 €
Hine Cognac	4 cl	8 €

## APFELBRAND

Pâpidoux Calvados X.O.	4 cl	8 €
------------------------	------	-----

## LIKÖR

Liqueur d'abricot	2 cl	4 €
Liqueur de poiré	2 cl	4 €
Ramazotti	2 cl	4 €
Pernod (40%)	2 cl	4 €

## l' amour?

Du liebst die französische Küche so wie wir und bist mit deinem Besuch im Café Lorraine zufrieden?

Wir freuen uns über deine Rezension, Follow, Story oder Post – auf Google und Instagram!

Google 



## cocktails signature

<b>French Mule</b> Gin, Limettensaft, Erdbeerpüree, Ginger Beer	12 €
<b>Gin Basil Smash</b> Gin, Limettensaft, Basilikum, Zuckersirup	12 €
<b>Dark and Stormy</b> Rhum, Myers Rum, Limette, Ginger Beer	12 €
<b>French Negroni</b> Gin, Noilly Prat Rouge, Campari	12 €
<b>Thymian Gin Fizz</b> Gin, Thymiansirup, Zitronensaft, Soda	12 €
<b>Rhum Sour</b> Rhum, Zitronensaft, Eggwhite Sirup	12 €
<b>Calvados Sour</b> Calvados, Zitronensaft, Eggwhite Sirup, Zimt	12 €


LE PLAISIR  
DE LA DER GENUSS  
FRANKREICHS  
FRANCE

## Flammkuchen

GROSS 12 € | KLEIN 8 €

Lachs, Spinat, Lauchzwiebeln,  
Avocadopesto, rote Zwiebeln

Birne, rote Zwiebeln, Gorgonzola,  
Lauchzwiebeln, Cocktailtomaten

 Cocktailtomaten, Rosmarin,  
rote Zwiebeln, Lauchzwiebeln

Chorizo, Kalamataolive,  
rote Zwiebeln, Lauchzwiebeln,  
Cocktailtomaten

Speck, Lauchzwiebeln

Ziegenkäse, Feigen, Cocktail-  
tomaten, Lauchzwiebeln

 Grüner Spargel, Lauchzwiebeln,  
Parmesan, Cocktailtomaten

Schafskäse, Cocktailtomaten,  
rote Zwiebeln, Lauchzwiebeln

### ALS MITTAGSMENÜ

(11-14 UHR)

kleiner Flammkuchen als Mittagsmenü  
mit hausgemachter Limonade (nach  
Wahl) oder Wasser & Espresso 11 €



## salate

**Nicoise** 12 €

Thunfisch, Kapern, Kalamataoliven,  
Sardellenfilet, Artischocken, Cocktail-  
tomaten & roten Zwiebeln

**Rehakles** 12 €

Blattsalate mit gratiniertem Schafskäse,  
Cocktailtomaten, Kalamataoliven, Peperoni

**Salade de Crevettes** 12 €

Blattsalate mit gebratenen Garnelen

**Le poulet de Lorraine** 12 €

Blattsalate mit gebratener Hähnchenbrust

### ALS MITTAGSMENÜ

(11-14 UHR)

mit hausgemachter Limonade (nach  
Wahl) oder Wasser & Espresso für 15 €

## French Flair

**Ratatouille** 8 €

Überbackenes Gemüse mit Kräuterpesto  
und Schafskäse

**Croque Monsieur** 7 €

Toast mit würzigem Käse, Wacholder-  
schinken und Béchamel Sauce

**Croque Madame** 9 €

Toast mit würzigem Käse, Wacholder-  
schinken, 2 Spiegeleiern und Béchamel Sauce

**Club Sandwich** 9 €

Toast mit Hähnchenbrust, Bacon, Avocado,  
gekochtem Ei, Salat und TBI Dressing

**Club Lorraine Sandwich** 8 €

Toast mit Grillgemüse, Birnenschutney,  
Ziegenkäse und Béchamel Sauce

### ALS MITTAGSMENÜ

(11-14 UHR)

mit hausgemachter Limonade (nach  
Wahl) oder Wasser & Espresso 12 €

## petit déjeuner

<b>Croissant</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Pain au chocolat</b>	<b>3,50 €</b>
<b>2 Rühreier oder Spiegeleier</b>	<b>4 €</b>
Kalamataoliven & rote Zwiebeln +1 € Lachs +2 €	
<b>Quiche (siehe Vitrine)</b>	<b>5 €</b>
Salatbeilage +3 €	

## QUICHE MITTAGSMENÜ

(11-14 UHR)

Quiche mit hausgemachter Limonade  
(nach Wahl) oder Wasser & Espresso 8 €



<b>Etagere frommage</b>	<b>12 €</b>
französischer Käseteller	
<b>frischer Orangensaft</b> 0,25 l	<b>6 €</b>
<b>Frühstück Lorraine</b>	<b>12 €</b>
Spiegel- oder Rühreier mit Frühlingszwiebeln, Camembert, Erdbeermarmelade, Butter, Birnenchutney, Trauben, Baguette	
<b>Frühstück Elsaß</b>	<b>12 €</b>
Spiegel- oder Rühreier, Quiche, Salami, Camembert, Oliventapenade, Butter, Trauben, Baguette	
<b>Frühstück Paris</b>	<b>12 €</b>
Crêpe mit Nutella oder Erdbeermarmelade gefüllt, Joghurt mit Früchten, Croissant, Butter, Trauben	
<b>Frühstück Montpellier</b>	<b>14 €</b>
Käseteller mit Comte, Camembert, Trüffelkäse, Joghurt mit Früchten, Erdbeermarmelade, Pain au Chocolat, Butter, Trauben, Baguette	

<b>Frühstück Marseille</b>	<b>12 €</b>
Spiegel-oder Rühreier, Grillgemüse, Bratwürstchen, Dijon Senf, Bohnenmuß, Camembert, Butter, Trauben, Baguette	
<b>Griechischer Joghurt mit Früchten</b>	<b>5 €</b>

## omelette

<b>Zwiebeln und Chorizo</b>	<b>10 €</b>
<b>Lachs und grüner Spargel</b>	<b>10 €</b>
<b>Gorgonzola und Spinat</b>	<b>10 €</b>
<b>Kalamataoliven, Parmesan und Speck</b>	<b>10 €</b>

## crêpes

<b>mit warmen Kirschen, Vanilleeis, Sahne</b>	<b>6 €</b>
 <b>Apfelmus, Zimt, Zucker</b>	<b>5 €</b>
 <b>Zimt, Zucker</b>	<b>4 €</b>
<b>Nutella</b>	<b>5 €</b>