



CAFÉ 
lorraine
WINEBAR & BRUNCH KITCHEN

Mo-Do: 9-14 & 16-21 Uhr
Fr/Sa/So: 9-21 Uhr



 @CAFE.LORRAINE

chaud

Heiße Schokolade	4,5 €
Kusmi Tee	4 €
Minze-Grün, 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 €
Matcha Latte	5 €
Pumpkin Spice Latte	5 €
Dirty Chai Latte	5 €
Hafermilch	+ 0,5 €

bière

Berghammer hell und kupfer	0,5 l	4,5 €
Jacob Weißbier	0,5 l	4,5 €
Eichhofener Helles	0,5 l	4,5 €
Tannenzäpfle Pils	0,33 l	4,5 €
Augustiner Pils	0,33 l	4,5 €
Augustiner Edelstoff	0,5 l	4,5 €
Augustiner Hell	0,5 l	4,5 €
Eichhofener Radler	0,5 l	4,5 €
Biere Picon		6 €
Helles Eichhofener mit 3 cl franz. Picon Orangenlikör – französischer Klassiker		
Sandersdorfer alkoholfreies Bio Helles	0,5 l	4,5 €
Sandersdorfer leichtes Bio Helles	0,5 l	4,5 €
Sandersdorfer dunkles Bio Bier	0,5 l	4,5 €
Kuchlbauer alkoholfreies Weißbier	0,5 l	4,5 €

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 zero / 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)		8 €
Campari Spritz		8 €
Aperol Spritz		8 €
Basil Spritz		8 €
Lillet Wild Berry		8 €
Kir Alpen 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 Eichhofener mit 3 cl franz. Picon Orangenlikör – französischer Klassiker		6 €
Campari Amalfi Campari, Secco, Bitter Lemon		8 €
Déjà Vu Antique Spritz Déjà Vú, Secco, Soda		8 €



bouteilles de vin

PRICKELND

BLANC DE BLANCS Brut, Charles de Saint Cérant /Burgund 0,1 l 5 €
Elegante Perlage | Cremig | Fruchtig | Langer Abgang Flasche 35 €

CRÉMANT de Bordeaux Brut Rosé AOC Vignobles Dubard/Bordeaux 0,1 l 6 €
Rote Früchte | Fruchtig | Elegant | feines Mousse | Cremig im Abgang Flasche 42 €

0,1 L
4 €

0,2 L
8 €

0,75 L
28 €

WEISSWEINE

Du Neuf en Gascogne, Plaimon | Gascogne

Spritzig | fruchtig, tolle, feine Säure | eine Wucht im Glas

Chapeau Melon Chardonnay, Domaine Chauvinière/Loire

Gelbe Früchte | Blumig | Schmelz | Würzig | Süffig | Feine Säure

Chemin des Prieres Muscadet Domaine Chauvinière/Loire

Kernobst | Komplex | Finesse | Mineralik | Elegante Säure | Vielschichtig im Nachhall

Bianco di Sutto IGT, Cantina Sutto / Veneto

Cuvee aus Manzoni Bianco und Chardonnay.

Feine Aromen von Ananas und reifem gelbem Apfel

Optimo Bianco IGT Bodegas Alconde / Navarra

Ein frischer, fruchtiger Weißwein aus selektierten Trauben der Rebsorte Sauvignon Blanc und Chardonnay

ROSÉWEINE

Bergerac rosé AC, Château Lauverie /Bergerac

Dunkle rote Früchte | Frische und Komplexität am Gaumen | Feine Säure im Abgang

ROTWEINE

Cuvée Tradition, Domaine Damiens, Madiran AC

Veilchen und Brombeere | Biss und Fülle am Gaumen | kräftige Tannine im Finish

Cuvée Prince d'Orange, Domaine de Boissan/Rhone

Rote Früchte | Kräftig | Füllig | Weiche Tannine | Bleibt lange am Gaumen

Malbec Bergerac rouge AC, Château Lauverie/Bergerac

Reife, dunkle Früchte | Zartbitter | Feine Würze | Mächtig | Komplex | Lang im Abgang



bouteilles de vin

0,1L 5 €	0,2 L 9 €	0,75 L 30 €
WEISSWEINE		
Le Rivage blanc IGP Oc, Domaine Bellemare/Languedoc		
Cuvee aus Chardonnay, Roussanne, Viognier Gelbe Früchte Feine Röstaromen Ausdrucksstark Füllig und Cremig Langer schmelziger Abgang		
Lugana DOC ‚Sorgente‘, Azienda Agricola Citari / Lombardei		
Zartes Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Angenehmer und intensiver Zitrusduft nach Limette		

französische schnäpse

GIN

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

RHUM

Havana	4 cl	6 €
✱ als Longdrink		8 €

VODKA

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

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 €



Croffles

GETOASTETE CROISSANTS

Matcha-Strawberrycream	12 €
Biscoff-Lemon-Cheesecake	12 €
Oreo-Mandel-Cheesecakecream	12 €
Pistazie-Cheesecakecream	12 €
Raffaello-Nutella-Cheesecakecream	12 €

French Toast

HOMEMADE BRIOCHE TOAST – IN BUTTER GEBRATEN, MIT ZIMT & ZUCKER

Vanilleeis Strawberrycream	12 €
Banana Biscoff Cheesecakecream	12 €
Matcha Strawberrycream	12 €
Lavendelhonig Cheesecakecream	12 €
Ahornsirup Bacon	10 €

Filled Croissants

AUFGESCHNITTENES CROISSANT

Rühreier gegrillte Aubergine Bacon, Rucola	8 €
Rühreier Trüffelcreme karamellisierte Zwiebeln Rucola Grana Padano	10 €
Spiegeleier Avocado Feta Rucola	10 €
Spiegeleier Preiselbeer-Bacon-Jam gegrillter Ziegenkäse Rucola	10 €
Spiegel- oder Rühreier senza, niente, naggisch mit Croissant	6 €

Grilled Brioche Sandwiches

HOMEMADE BRIOCHE TOAST

Cheedar Ham	6 €
Bergkäse Ham	6 €
Gegrillte Aubergine Birnen Chutney Feta	6 €
Tomate Mozzarella Pesto	6 €

Topped Brioche Sandwiches

HOMEMADE BRIOCHE TOAST

Pulled Pork karamellisierte Zwiebeln gegrillte Aubergine TBI Sauce-Cheddarsauce	14 €
Halloumi Avocado Tomatensalsa Sriracha-Mayo Rucola	14 €
Pulled Beef Rührei gegrillte Paprika TBI Sauce BBQ Sauce	14 €
Räucherlachs Avocado Basilikumricotta Senf-Honig-Sauce Rucola	14 €
Gegrillte Aubergine Spiegelei karamellisierte Zwiebeln TBI Sauce Feta	14 €
Gegrillter Ziegenkäse Avocado Spiegelei Tomatensalsa Sriracha-Mayo Rucola	14 €

LE PLAISIR
DE LA DER GENUSS
FRANCE FRANKREICHS