
ME NU



FRANZÖSISCHE - VESPER

In Frankreich gehört die Käseplatte zum familiären Erlebnis eines normalen Menüs, schließlich haben viele der bekanntesten Käsesorten im Land des Champagners ihren Ursprung!

In der Käseproduktion spielt die Jahreszeit besonders beim Rohmilchkäse eine wichtige Rolle, deshalb bieten wir eine saisonale Auswahl an französischem Käse, dabei versuchen wir die Klassiker zu präsentieren: mehrere verschiedene Varianten von mildem Weichkäse bis hin zu einem kräftigen Hart- und Blauschimmelkäse aus Kuh-, Ziegen- oder Schafmilch. So ist ein Geschmackserlebnis von mild bis kräftig versprochen.

DEUTSCHE - VESPER

Aus Hessen, besser gesagt Nordhessen, haben wir die Wurstplatte mitgebracht. Die in traditionellen Verfahren hergestellten Wurstspezialitäten wurden in einem Familienbetrieb in unserer Heimat hergestellt.

Ihren einzigartigen Geschmack bekommen sie durch die traditionelle Verarbeitung und die natürliche, langsame Reifung.

Alle Platten werden mit unserem Sauerteigbrot (Zeit für Brot), kleinen wechselnden Beilagen, wie Gurken, Spinat oder Fenchel serviert.

Wurst/Käse/Gemischte-Platte ³

Vesper Platte 1/2 Portion	7,50€
Vesper Platte 1 Portion	14,00€

Warm & Frisch

Suppe der Woche s. Aushang	5,00€
Gemischter Salat gr. Schale	6,50€

Extras

Ahle Wurst ³ mit Krustenbrot	5,50€ / p.50g
Schmalzbrot mit Gurke ²	3,50€
Krustenbrot 2 halbe Scheiben	1,50€
Gewürzgurken ² Schale	2,00€
Eingelegte Oliven	3,00€

1 Antioxidationsmittel - 2 Süßungsmittel
3 aus fein zerkleinertem Fleisch

AUS DER BRETAGNE

In der Bretagne sind die Produkte von Belle Iloise seit 1932 das Beste was man an Fischkonserven finden kann. Es werden nur erstklassische Rohmaterialien verwendet.

Die Sardinen, Fischpastete und Makrelenfilet werden mit unserem Sauerteigbrot (Zeit für Brot), auf Anfrage mit kleinem Salat serviert (+ 1,50€).

Die traditionelle Sardinen

Die frischen Fische werden noch per Hand sowohl für das Entgräten als auch für das Eindosen verarbeitet, um die Qualität des Fisches zu gewährleisten.

Sardinen mit Tomaten	7,50€
Sardinen mit Zitrone	7,50€
Sardinen mit grünem Pfeffer	7,50€
Sardinen mit MuscadetWein	7,50€
Sardinen mit 2 Chilisorten	7,50€
5 Sardinen ohne Gräten	7,50€

Makrelenfilet

Makrelenfilet in Weißwein mit natürlichen Aromen	7,00€
--	-------

Fischpastete

Sardinencreme mit Whisky	6,00€
Lachscreme mit Estragon	6,00€
Hummermousse mit Cognac	6,00€
Thunfischmousse mit Oliven und Kapern	6,00€
Sardinenpastete mit zweierlei Oliven	6,00€
Seelachs - Rillette mit Szechuan Pfeffer	6,00€
Thunfisch - Rillette mit Parmesan	6,00€