



Schön, dass Sie da sind!



Egal ob einheimischer Gast oder Tourist, unser Team freut sich sehr, Sie bekochen und bedienen zu dürfen!

Bei uns stehen Geschmack und beste Zutaten an erster Stelle – alles wird hausgemacht, Fertiggerichte gibt es bei uns nicht.

Der Chef probiert auch gerne neue Gerichte aus, diese finden Sie dann auf unserer großen Kreidetafel.



*Eine wahrhaftige und gute Küche besteht zu neunzig Prozent aus hochwertigen Zutaten und zu zehn Prozent aus Phantasie.*

Paul Bocuse, frz. Spitzenkoch und Gastronom



Guten Appetit und eine schöne Zeit bei uns!



Aperitif



### Französische Klassiker

Pastis 51, Ricard, Pontarlier 2cl 2,50 / mit Sirup 2,70

Rosé-/Rot-/Weißwein 12cl 2,20 / mit Sirup 2,40

Picon Bière 25cl 3,50

Kir mit Weißwein 10cl 3,00

Kir Royal mit Crémant 10cl 5,00



*Der Mensch lebt nicht vom Brot allein. Nach einer Weile braucht er einen Drink.*

Woody Allen, US-amerik. Regisseur



### Französische Spezialitäten

Macvin rot oder weiß 4cl 3,50

Macvin ist eine Likör-Spezialität aus dem frz. Jura mit 16-22% Alkoholgehalt. Er besteht aus etwa 2/3 vergorenem Traubenmost und 1/3 Tresterbrand (Marc).

Suze 4cl 2,50

Suze ist eine Likör-Spezialität mit 15% Alkoholgehalt aus Enzian und Kräutern.

### Bekanntes und Bewährtes

Crémant de Bourgogne 0,1l 4,00 Campari 4cl 2,50

Martini rot, weiß, extra dry 4cl 2,50 Portwein rot oder weiß 4cl 2,50

### Die klassischen Cocktails

Aperol Spritz 6,00

Limoncello Spritz 6,00

Whisky Cola 6,00

Campari Orange 5,00

Martini Orange 5,00

Gin Tonic 6,00

**HAPPY HOUR 17-18h:  
Jeder Cocktail -1,50€**



## Biere vom Zapfhahn

**1664 oder 1664 Radler** 25cl 3,00 / 50cl 6,00

**1664 mit Picon** 25cl 3,50 / 50cl 7,00

**Leffe blonde** 25cl 4,00 / 50cl 8,00

**Leffe ruby** 25cl 4,00 / 50cl 8,00

**Hoegaarden Weißbier** 25cl 4,00 / 50cl 8,00

**Zuschlag Sirup** für 25cl 0,20 / für 50cl 0,40

## Flaschenbiere

**Deutsches Bier / Pils** 50cl 5,00

**1664 alkoholfrei** 25cl 3,00

## Softgetränke

**Coca-Cola / Zero** 33cl 3,00

**Orangina** 33cl 3,00

**Ice Tea Pfirsich** 33cl 3,00

**Sirup mit Limonade** 25cl 2,50

**Sirup mit Wasser** 25cl 2,00

**Schweppes Tonic / Agrumes** 33cl 3,00

**Fruchtsaft** (Orange, Apfel, Aprikose, Tomate) 20cl 2,50

**Perrier** mit Kohlensäure 33cl 2,50

**Carola** still/medium/sprudelnd 100cl 4,00

## Digestifs

**Whisky** 4cl 5,00

**Cognac** 4cl 5,00

**Jack Daniel's** 4cl 5,00

**Birne, Mirabelle, Aprikose** 4cl 5,00

**Marc de Bourgogne/Jura** 4cl 5,00

**Vielle Fine de Jura** 4cl 5,00

**Jägermeister** 4cl 5,00

## Heißgetränke

**Café / Espresso** 1,50

**Doppelter Espresso** 2,80

**Großer Café / Verlängerter** 2,00

**Café au lait** 3,00

**Latte Macchiato** 3,00

**Tee** (diverse Sorten) 2,50

**Heiße Schokolade** 3,00



*Eine Durststrecke ist der Weg von Ihrem Stellplatz bis zu uns.*

Vom Chef ☺



**Armagnac** 4cl 5,00

**Calvados** 4cl 5,00

**Baileys** 5cl 4,00

**Amaretto** 5cl 4,00

**Get 27** 5cl 4,00



## Burgund



*Was du heute kannst  
entkorken, das verschiebe  
nicht auf morgen.*

Volkswisheit



### Flaschenweine rot

**Bourgogne Mâcon Azé « Fût de Chêne »** Flasche 75cl 24,00

Gamay. Cave de Viré.

*Dieser ein Jahr in Eichenfässern gereifte Wein hat eine schöne rubinrote Farbe. Er ist konzentriert und leicht tanninhaltig mit Aromen von roten Früchten und Gewürzen.*

**Bourgogne AOC « Clos St. Pierre »** Glas 12cl 5,00 / Flasche 75cl 26,00

Pinot Noir. Le Chais St. Pierre.

*Ein sehr ausgewogener Wein mit Aromen von schwarzen Beerenfrüchten.*

**Côtes de Beaune AOC « Marange 1er Cru »** Flasche 75cl 30,00

Pinot Noir. Domaine Pascal Brazey.

*Dunkle, rubinrote Farbe. Aromen von roten Früchten und Gewürzen mit angenehmen Pfeffernoten im Mund.*

**Beaujolais AOC « Saint Amour »** Flasche 75cl 23,00

Gamay. Domaine des Roches Noires.

*Sehr ausgewogen, elegant, mit Kirscharomen.*

*Sie dürfen Ihre angebrochenen  
Weinflaschen gerne mitnehmen!*

### Flaschenweine weiß

**Bourgogne « Saint Veran » AOC** Flasche 75cl 25,00

Chardonnay. Domaine des Roches Noires.

*Glänzende, goldene Farbe. Mit Röstnoten, Aromen von Butter und Birne.*

**Bourgogne « Montagny 1er Cru »** Glas 12cl 5,80 / Flasche 75cl 30,00

Chardonnay. Domaine des Vignes Bleues.

*Dieser hellgoldene Wein enthüllt komplexe Aromen von Zitrone und weißen Blüten (Akazie, Weißdorn). Der elegante Geschmack bietet Aromen von geröstetem Brot und von Butter mit einem mineralischen Abgang.*

### Flaschenweine rosé

**Bourgogne Mâcon Fleur Roses** Flasche 75cl 18,00

Gamay. Cave de Viré.

*Dieser schöne Roséwein ist reich an frischen Früchten. Die schönste Verbindung von Schlemmerei, Genuss und Frische.*

### Crémant

**Crémant de Bourgogne AOC « BRUT »** Flasche 75cl 23,00

Cuvée aus Pinot noir, Chardonnay und Aligoté. Le Chais St. Pierre.

*Schöne Eleganz, feine Bläschen, Frische, Zitrusnoten.*



## Unsere Weine



# Jura

Domaine Rolet, Arbois

Sie dürfen Ihre angebrochenen  
Weinflaschen gerne mitnehmen!

”

Schade, dass man Wein  
nicht streicheln und liebkosten  
kann.

Kurt Tucholsky, dt. Schriftsteller

“

### Flaschenweine rot

**Arbois Trousseau** Glas 12cl 5,20 / Flasche 75cl 27,00

Spät reifende, anspruchsvolle Rebsorte mit Ursprung in der Franche-Comté. Dieser seltene und überraschende Wein entwickelt intensive, würzige Aromen und Akzente von roten Früchten.

**Arbois Tradition Rouge** Glas 12cl 4,60 / Flasche 75cl 24,00

Eine Cuvée aus 40% Poulsard, 30% Trousseau und 30% Pinot Noir, die getrennt voneinander 12 Monate lang in Fässern ausgebaut wurden. Dieser Wein vereint die Charakteristiken der drei Rebsorten: weiche Tannine, Aromen von roten Früchten, Kirschen und Heidelbeeren, unterstützt von einer würzigen Note.

### Flaschenweine weiß

**L'Étoile Chardonnay** Glas 12cl 5,00 / Flasche 75cl 26,00

Die Chardonnay-Rebe aus dem Jura stammt ursprünglich aus Burgund, wird seit dem 10. Jahrhundert auch im Jura angebaut. Die Appellation „L'Étoile“ ergibt einen blumigen und mineralischen Wein mit Aromen von Zitrusfrüchten und Pfirsich.

**Côtes du Jura Tradition** Glas 12cl 6,00 / Flasche 75cl 31,00

Nach vier Jahren im Fass werden die Rebsorten Chardonnay und Savagnin 50/50 gemischt. Mit seiner leuchtend goldenen Farbe vereint dieser Wein Finesse und Kraft und überrascht Sie mit Aromen von Haselnuss, Mandel und Comté.

**Côtes du Jura Savagnin** Flasche 75cl 39,00

Diese Traubensorte bringt die ganze Eigenart des Jura-Terroirs zum Ausdruck. Er hat eine schöne altgoldene Farbe, am Gaumen ist er sehr kräftig und überzeugt mit Noten von frischen Nüssen, Trockenfrüchten und mit außergewöhnlicher Länge und Komplexität.



## Offene Weine



### IGP du Gard

Cellier des Chartreux  
Les Gardilles

**Rot, weiß oder rosé**

**Glas** 12cl 2,20

**Glas** 18cl 2,70

**Karaffe** 25cl 4,40

**Karaffe** 50cl 8,50

**Karaffe** 100cl 16,00

### Macon AOC

Genossenschaftskellerei  
Cave d'Azé

**Weißer Burgunder**

**Glas** 12cl 3,50

**Glas** 18cl 5,00

**Karaffe** 25cl 6,50

**Karaffe** 50cl 12,00

### St.Amour AOC

Domaine du  
Champ de Violettes

**Roter Beaujolais**

**Glas** 12cl 3,00

**Glas** 18cl 4,40

**Karaffe** 25cl 6,00

**Karaffe** 50cl 11,00