

La Galette

BISTRO & CRÊPERIE

Unsere Galettes werden ausschließlich aus bretonischem Buchweizen und immer frisch zubereitet. Nur so erhalten Sie den typischen Geschmack einer echten »Galette de sarrasin«. Auch bei allen anderen Zutaten achten wir auf beste Qualität, nachhaltigen Anbau und Frische. Sie werden es schmecken!

AMUSE-BOUCHE

verschiedene Vorspeisen, ab 2 Personen p. P. 9,90 €

>>> *Dazu empfehlen wir ein Glas Crémant de Loire*

GALETTES

Galette beurre salé breton	3,00 €
Galette simple Spiegelei oder Schinken oder Käse	4,50 €
Galette duett Spiegelei, Schinken ¹ Spiegelei, Käse Schinken ¹ , Käse	6,00 €
Galette Lamballe <i>végétarienne vegetarisch</i> Spiegelei, Käse, Tomaten	7,50 €
Galette coeur breton <i>végétarienne vegetarisch (auf Wunsch vegan)</i> Artischocken, Champignons, Tomaten	8,90 €
Galette ratatouille <i>végétarienne vegetarisch (auf Wunsch vegan)</i> Zucchini, Aubergine, Paprika, Tomatensauce	8,90 €

**BITTE BEACHTEN
SIE AUCH UNSERE
TAGESEMPFEHLUNGEN!**

Galette Rennes <i>végétarienne vegetarisch</i> Schafskäse, Tomaten, Zucchini, Oliven	9,20 €
Galette complète Schinken ¹ , Spiegelei, Käse, grüner Beilagensalat	9,50 €
Galette bergère <i>végétarienne vegetarisch</i> Spinat, Schafskäse, Walnüsse, grüner Beilagensalat	9,80 €
Galette abeille <i>végétarienne vegetarisch</i> Ziegenkäse, Crème fraîche, Honig, Walnüsse, grüner Beilagensalat	10,90 €
Galette Philippe Schinken ¹ , Spiegelei, Käse, Champignons à la crème, grüner Beilagensalat	11,80 €
Galette aux trois fromages <i>végétarienne vegetarisch</i> Emmentaler, Roquefort, Ziegenkäse, grüner Pfeffer, grüner Beilagensalat	11,90 €
Galette montagnarde Schinken ¹ , Kartoffeln, Zwiebeln, Raclettekäse, grüner Beilagensalat	12,50 €
Galette Saint-Pol-de-Léon Thunfisch, Artischocken, Tomaten, Oliven, grüner Beilagensalat	12,50 €
Galette du pêcheur Räucherlachs, Kartoffeln, Dillcrème, grüner Beilagensalat	12,90 €
Galette Popeye Räucherlachs, Spinat, Crème fraîche, grüner Beilagensalat	12,90 €

SALADES

Salade verte Grüner Beilagensalat	3,00 €
Salade tomates, concombres Grüner Salat mit Tomaten und Gurken	4,00 €
Salade au fromage de chèvre ou de brebis Gemischter Salat mit Ziegen- oder Schafskäse, hausgemachte Minibrötchen	8,90 €
Salade au saumon ou thon Gemischter Salat mit Lachs oder Thunfisch, hausgemachte Minibrötchen	9,90 €

Alle unsere Salate werden mit unserem Hausdressing gemacht aus:
Apfelsaft, Apfel, Apfelessig, Olivenöl, Honig, Senf, Salz, Pfeffer

MENU ENFANT (-: nur für Kinder :)

Galette duett, crêpes maman
und Getränk nach Wahl
9,90 €



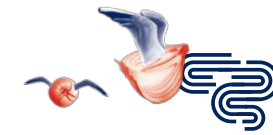
Unsere Crêpes werden traditionell aus Weizenmehl mit frischen Eiern gemacht. Gerne können wir auf Wunsch auch eine süße Galette aus Buchweizen – glutenfrei, vegan – für Sie zubereiten.

CRÊPES

Crêpe maman Butter und Zucker	3,00 €
Crêpe sucre et cannelle Zimtucker	3,50 €
Crêpe compote de pommes Apfelmus	5,00 €
Crêpe confiture ou miel Hausgemachter Fruchtaufstrich des Tages oder Honig	5,00 €
Crêpe nutella Nutella	5,50 €
Crêpe caramelle au beurre salé Hausgemachte Karamellsauce mit Salzbutter	5,90 €
Crêpe chocolat maison Hausgemachte Schokoladensauce	6,50 €
Crêpe poignée d'amour Liaison aus hausgemachter Schokoladensauce und Karamellsauce	6,50 €
Crêpe Bréhat Hausgemachtes Cidregelee mit karamellisierten Apfelstückchen	6,50 €
Crêpe Biloutte Banane, Nutella, Schlagsahne	6,90 €
Crêpe Constance Kugel Vanilleis, hausgemachte Karamellsauce, Schlagsahne	7,40 €
Crêpe Polo Kugel Vanilleis, hausgemachte Schokoladensauce, Schlagsahne	7,90 €
Crêpe flambée Calvados Apfel, Mandelsplitter, Schlagsahne, flambiert mit Calvados	9,90 €
Crêpe flambée Grand Marnier Tagesfrucht, hausgemachter Caramelsauce mit Salzbutter, flambiert mit Grand Marnier	9,90 €

SPECIALITÉ

Mousse au chocolat Hausgemachtes Schokoladenmousse	5,90 €
Café gourmand Drei süße Spezialitäten mit Café crème oder Espresso	9,90 €
Assortiment de fromages Auswahl französischer Käse, Gelee, Buchweizenchips, hausgemachte Minibrötchen	12,90 €



BOISSONS

Eau Teinacher still medium Perrier	0,25l 2,20 € 0,75l 4,90 € 0,33l 3,50 €
Jus de fruit de la région »Stuggie« Apfelsaftschorle »Stuggie« Johannisbeer-, Quitten-, Rhabarberschorle	0,33l 3,50 € 0,33l 3,90 €
Limonade Orangina rot ² orange Südcola ^{2,3}	0,25l 3,00 € 0,33l 3,00 €
Cidre Kerloick BIO brut ou doux Jörg Geiger's Schwäbischer Cider	0,2l 3,90 € 0,75l 13,90 € 0,75l 15,90 €
Vin Sauvignon Semillon AOP – blanc Sauvignon blanc IGP – blanc Chardonnay IGP – blanc Muscadet sur Lie AOP – blanc Rosé de Provence IGP – rosé Cabernet Sauvignon IGP – rouge Bordeaux AOP – rouge Beaujolais Villages Gamay AOP – rouge	0,2l 4,50 € 0,2l 5,00 € 0,2l 5,90 € 0,2l 5,90 € 0,2l 5,00 € 0,2l 5,00 € 0,2l 6,90 €
Bière Schönbuch Helles Helles alkoholfrei Schönbuch Radler naturtrüb Schönbuch Weizen Hell Kristall alkoholfrei Bière bretonne Lancelot Cerveise – aus gemälzter Gerste, mit Honig aromatisiert Morgane BIO – goldgelb aus Gerste, feinbitter aromatisch Blanche Hermine – fruchtig leicht, aus Weizen und Gerste	0,33l 3,00 € 0,33l 3,00 € 0,5l 3,70 € 0,33l 5,50 € 0,33l 5,50 € 0,33l 5,50 €
Apéritif PriSecco – ohne Alkohol, wechselnde Sorten Pommeau Chouchen – Met Kir breton – Cidre mit Cassis Ricard LA GALETTE spécial Crémant de Loire Bouvet brut Champagne Pierre Nicolas Brut	0,1l 4,50 € 5cl 4,50 € 5cl 4,50 € 0,1l 4,90 € 5cl 5,00 € 0,15l 6,00 € 0,1l 5,50 € 0,75l 36,00 € 0,75l 64,00 €

Digestif

Gerne beraten wir Sie persönlich

Café – Hagen, Heilbronn

Espresso	2,20 €
Espresso Macchiato	2,40 €
Café crème	2,70 €
Cappuccino	3,30 €
Bol café au lait	3,60 €
Latte Macchiato	3,60 €
Chocolat chaud	3,70 €
Milchmischgetränke mit »Soja Milch«, zzgl.	0,80 €

Thé

Tee im Pyramidenbeutel	3,00 €
------------------------	--------

>>> Bitte fragen Sie nach unseren aktuellen Sorten

1 = mit Konservierungsstoff 2 = mit Farbstoff 3 = koffeinhaltig

