

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 des Tages 12,90 €
 >>> Dazu empfehlen wir ein Glas **Crémant de Loire**

GALETTES

Galette beurre salé breton	3,50 €
Galette simple Spiegelei oder Schinken oder Käse	4,90 €
Galette duett Spiegelei, Schinken ¹ Spiegelei, Käse Schinken ¹ , Käse	6,40 €
Galette Lamballe <i>végétarienne vegetarisch</i> Spiegelei, Käse, Tomatenscheiben	7,90 €
Galette coeur breton <i>végétarienne vegetarisch (auf Wunsch vegan)</i> Artischocken, Champignons, Tomatenwürfel, Zitrone	8,90 €



Galette ratatouille <i>végétarienne vegetarisch (auf Wunsch vegan)</i> Zucchini, Aubergine, Paprika, Tomatensauce	8,90 €
Galette Perros-Guirec <i>végétarienne vegetarisch</i> Schafskäse, rote Beete, Apfel, Walnüsse	9,50 €
Galette Rennes <i>végétarienne vegetarisch</i> Schafskäse, Tomatenscheiben, Zucchini, Oliven	9,50 €
Galette bergère <i>végétarienne vegetarisch</i> Blattspinat, Schafskäse, Walnüsse	9,50 €
Galette complète Schinken ¹ , Spiegelei, Käse	9,90 €
Galette abeille <i>végétarienne vegetarisch</i> Ziegenkäse, Crème fraîche, Honig, Walnüsse	10,90 €
Galette Philippe Schinken ¹ , Spiegelei, Käse, Champignons à la crème	11,90 €
Galette aux trois fromages <i>végétarienne vegetarisch</i> Emmentaler, Roquefort, Ziegenkäse, hausgemachtes Zwiebelconfit	11,90 €
Galette montagnarde Schinken ¹ , Kartoffeln, Zwiebeln, Raclettekäse	11,90 €
Galette Saint-Pol-de-Léon Thunfisch, Artischocken, Tomaten, Oliven	11,50 €
Galette du pêcheur Räucherlachs, Kartoffeln, Dillcrème	11,90 €
Galette Popeye Räucherlachs, Blattspinat, Crème fraîche	11,90 €
Galette Quiberon Garnelen, Avocado, Feta, Tomaten	13,90 €
Galette campagnarde Roastbeef, Kartoffel, Ziegenkäse, hausgemachtes Zwiebelconfit	15,90 €

SALADES

Salade verte Grüner Beilagensalat	2,80 €
Salade tomates, concombres Grüner Salat mit Tomaten und Gurken	4,00 €
Salade aux fromages de chèvre et de brebis Gemischter Salat, Ei, Ziegen- und Schafskäse	10,90 €
Salade de la mer Gemischter Salat mit Lachs und marinierten Garnelen	11,90 €

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 „Diabolo“ (kleines Wasser mit Sirup)
 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	3,50 €
Crêpe sucre et cannelle Zimtzucker	3,90 €
Crêpe compote de pommes Apfelmus	5,50 €
Crêpe nutella Nutella	5,80 €
Crêpe miel Honig und Walnüssen	6,30 €
Crêpe caramel au beurre salé Hausgemachte Karamellsauce mit Salzbutter	6,50 €
Crêpe chocolat maison Hausgemachte Schokoladensauce	6,50 €
Crêpe au cidre Hausgemachtes Cidregelee mit karamellisierten Apfelstückchen	6,80 €
Crêpe poignée d'amour Liaison aus hausgemachter Schokoladen- und Karamellsauce	6,90 €
Crêpe Constance Kugel Vanilleis, hausgemachte Karamellsauce, Schlagsahne	7,90 €
Crêpe Biloutte Banane, Mango- und Schokoladensauce, Schlagsahne	7,90 €
Crêpe Polo Kugel Vanilleis, hausgemachte Schokoladensauce, Schlagsahne	7,90 €
Crêpe flambée Calvados Apfel, Mandelsplitter, Schlagsahne, flambiert mit Calvados	9,90 €
Crêpe flambée Grand Marnier Früchte der Saison, hausgemachter Caramellsauce mit Salzbutter, flambiert mit Grand Marnier	9,90 €

SPECIALITÉS

Mousse au chocolat Hausgemachte Schokoladenmousse	5,90 €
Crème brûlée Pochierte Vanillecrème mit Karamellkruste	5,90 €
Café gourmand Drei süße Spezialitäten mit Café crème oder Espresso	9,90 €
Assortiment de fromages Auswahl französischer Käse, hausgemachtes Cidre-Gelee, Buchweizenchips	12,90 €

BOISSONS

Eau

Teinacher still medium	0,25l 2,40 € 0,75l 5,50 €
Perrier	0,33l 3,50 €

Jus de fruit de la région – Stuggi-Schorle vegan

Apfelsaftschorle	0,33l 3,50 €
Johannisbeer-, Quitten-, Rhabarberschorle	0,33l 3,90 €
BIO-Traubenschorle	0,33l 4,30 €

Limonade

Orangina rot ² orange	0,25l 3,20 €
Südcola ^{2,3}	0,33l 3,20 €
Zitronenstolz Bio-Limonade	0,33l 3,20 €
Tonic	0,2l 3,00 €

Cidre

Kerloick BIO brut ou doux	0,2l 4,00 € 0,75l 14,90 €
Jörg Geiger's Schwäbischer Cider	0,75l 16,90 €

Vin

Sauvignon blanc IGP – blanc	0,2l 5,00 €
Chardonnay IGP – blanc	0,2l 5,90 €
Muscadet sur Lie AOP – blanc	0,2l 5,90 €
Rosé de Provence IGP – rosé	0,2l 5,00 €
Cabernet Sauvignon IGP – rouge	0,2l 5,00 €
Bordeaux AOP – rouge	0,2l 5,50 €
Merlot AOP – rouge	0,2l 5,50 €

Bière

Schönbuch Helles oder Helles alkoholfrei	0,33l 3,30 €
Schönbuch Radler naturtrüb	0,33l 3,30 €
Schönbuch Weizen Hell, Kristall oder Weizen alkoholfrei	0,5l 3,90 €

Bière bretonne Lancelot

Cerveoise – aus gemälzter Gerste, mit Honig aromatisiert	0,33l 5,70 €
Morgane BIO – goldgelb aus Gerste, feinbitter aromatisch	0,33l 5,70 €
Blanche Hermine – fruchtig leicht, aus Weizen und Gerste	0,33l 5,70 €

Apéritif

PriSecco – ohne Alkohol, wechselnde Sorten	0,1l 4,50 €
Martini alkoholfrei	5cl 4,50 €
Vermouth	5cl 5,00 €
Lillet	5cl 5,00 €
Pastis	5cl 5,00 €
Citadelle Gin	2cl 5,50 €
Kir breton – Cidre mit Cassis	0,1l 5,50 €
Crémant de Loire Bouvet brut	0,1l 5,90 € 0,75l 39,00 €
LA GALETTE spécial	0,15l 7,00 €

>>> Wir haben darüber hinaus eine weitere Auswahl an diversen Spirituosen und beraten hierzu gerne persönlich

Café – Hagen, Heilbronn

Espresso	2,20 €
Café crème	2,90 €
Cappuccino	3,40 €
Latte Macchiato	3,90 €
Bol café au lait	4,20 €
Chocolat chaud	4,20 €

>>> Als vegane Alternative bieten wir Hafermilch an

Thé

Tee im Pyramidenbeutel	3,30 €
------------------------	--------

>>> Bitte fragen Sie nach unseren aktuellen Sorten

Bei Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

1 = mit Konservierungsstoff 2 = mit Farbstoff 3 = koffeinhaltig



CORONA
WARN APP



LUCA APP
INNENRAUM



LUCA APP
AUSSENRAUM