

Galettes de Sarrasin

Hausgemachte Pfannkuchen aus Buchweizenmehl

Fromage

mit Emmentaler Käse

with emmental cheese

7,50 Euro

Jambon Fromage

mit Emmentaler Käse & gekochtem Schinken

with emmental cheese & cooked ham

8,50 Euro

La Complète Tomate

mit Emmentaler Käse, gekochtem Schinken, Tomate & Ei

with Emmentaler cheese, cooked ham, tomato & egg

10,50 Euro

La Complète Champignons

mit Emmentaler Käse, gekochtem Schinken, Tomate,

Ei & Champignons

with Emmentaler cheese, cooked ham, tomato, egg & champignons

10,50 Euro

Tomarella

mit Mozzarella, Tomate, Rucola & Pesto

with mozzarella, tomato, rocket & pesto

10,50 Euro

Méditerranée

mit Schafkäse, luftgetrocknetem Schinken, Rucola

& gerösteten Pinienkernen

with feta cheese, dried ham, rocket

& roasted pine nuts

12,50 Euro

Nordique

mit Räucherlachs, jungem Blattspinat, Emmentaler

& Honig – Senf – Dillsauce

with smoked salmon, spinach leaves, Emmentaler

& honey - mustard - dill sauce

13,50 Euro

Paysannen

mit Bratkartoffeln, Speck, Zwiebeln & Ei

with fried potatoes, bacon, onions & egg

12,50 Euro

Galette Girolle

mit sautierten Pfifferlingen, Speck & Zwiebel & Ei

with chantarelle, bacon, onion, & egg

13,50 Euro

Galette du Jour

Unsere Galette des Tages finden Sie auf der Tafel!

Our galette of the day are listed on the boards!

Alle Rezepte sind mit frischen Zutaten zubereitet und hausgemacht!

All recipes are made with fresh ingredients and homemade!

Crêpes de Froment

Hausgemachte Pfannkuchen aus Weizenmehl

Beurre sucre

mit Butter & Zucker

with butter & sugar

3,50 Euro

Beurre, sucre et canelle

mit Butter, Zucker & Zimt

with butter, sugar & cinnamon

4,50 Euro

Compote de pommes

mit Butter & Apfelkompott

with butter & apple compote

5,50 Euro

Citron et sucre

mit Butter, Zitrone & Zucker

with butter, lemon & sugar

5,50 Euro

Nutella

mit Nutella

6,50 Euro

Nutella banane

mit Nutella & Banane

with butter, nutella & banana

7,50 Euro

Caramel au beurre salé

mit Karamellsauce & gesalzener Butter

with caramel sauce & salted butter

6,50 Euro

Prune au Cassis

mit frischen Pflaumen, Crème de Cassis & Crème Fraiche

with fresh plums, crème de cassis & crème fraiche

10,50 Euro

Crêpe Tunesienne

mit Feigen, Äpfel, geröstete Mandeln, Honig & Vanille Eis

with figs, apples, toasted almonds, honey & vanilla ice cream

10,50 Euro

Rhum Banane

mit Rum & Banane

with rum & banana

10,50 Euro

Flambée au Calvados

mit Apfel & Calvados

with apple & calvados

10,50 Euro

„Suzettes“

mit Orangen & Orangenlikör

with orange & orange liqueur

10,50 Euro

Alle Rezepte sind mit frischen Zutaten zubereitet und hausgemacht!

All recipes are made with fresh ingredients and homemade!

Hausgemachte Flammkuchen & Croques aus dem Steinbackofen

Classique d'Alsace

mit Schmand, Speck & Zwiebeln
with sour cream, bacon and onions

9,50 Euro

Jambon

mit Schmand, gekochtem Schinken, Strauchtomaten & Käse
with sour cream, cooked ham, tomatoes and cheese

10,50 Euro

Saumon fumé

mit Honig-Senf-Dillsauce, geräuchertem Lachs & Rucola
with honey mustard dill sauce, smoked salmon & rocket

14,50 Euro

Crevettes

mit Schmand, Garnelen, Knoblauch, Strauchtomaten & Käse
with sour cream, shrimp, garlic, tomatoes and cheese

15,50 Euro

Thon

**mit Schmand, Strauchtomaten, Oliven, Thunfisch,
Zwiebel & Käse**
with sour cream, tomatoes, olives, tuna, onion & cheese

14,50 Euro

Légumes (Vegetarisch oder Vegan)

mit Schmand, Tomaten, Pilzen, Zucchini, Paprika & Lauch
*with sour cream, tomatoes, mushrooms, zucchini,
peppers and leeks (vegetarian)*

12,50 Euro

Feta

**mit Schmand, Oliven, jungem Spinat, getrockneten Tomaten &
Schafskäse**
with sour cream, olives, spinach salad, dried tomatoes & feta cheese

13,50 Euro

Strasbourg

mit Schmand, Sauerkraut mit Speck & Zwiebel, Blutwurst & Apfel
With sour cream, sauerkraut with bacon & onion, black pudding & apple

13,50 Euro

Jambon Bayonne et fraise

**mit luftgetrocknetem Schinken gebacken,
serviert mit frischen Erdbeeren & Rucola**
baked with air-dried ham, served with fresh strawberries & rocket

13,50 Euro

Pommes caramélisée

mit süßem Schmand & karamellisierten Apfelspalten
with sweet sour cream and caramelized apple slices

9,50 Euro

Girolle

Mit Schmand, sautierten Pfifferlingen, Speck, Zwiebel & Käse
with sour cream, chananelles, bacon, onion, and cheese

14,50 Euro

Croque Monsieur

**Graubrot aus dem Ofen mit Schmand, Schinken, Käse
& kleinem Salat**
Brown bread with sour cream, ham & cheese, small salad

10,50 Euro

Croque Madame

**Graubrot aus dem Ofen mit Schmand, Schinken, Käse, Ei
& kleinem Salat**
Brown bread with sour cream, ham, cheese & egg, small salad

11,50 Euro

Carte du Jour - Entrées / Starter

Soupe de poissons

Fischsuppe mit Gemüse, geriebenem Käse & Knoblauchbaguette

Fish soup with vegetables, grated cheese & garlic bread

groß 14,50 Euro
klein 9,50 Euro

Soupe à l'oignon gratinée

Feine Zwiebelsuppe mit Käsecrouton

Soup of onions mit gratinated cheese crouton

6,50 Euro

Tartare de saumon

Tartar vom Räucherlachs mit Basilikumöl & Toast

Smoked salmon tartar with basil & toast

11,50 Euro

L'assiette Pauline (für 2 Personen)

Fleischterrine, Rohmilchkäse, Räucherlachs,

La Ratte Kartoffeln, Oliven & Schinken

Meat terrine, raw milk cheese, smoked salmon, potatoes, olives & ham

15,50 Euro

Plat / Hauptgerichte

Steak haché avec les frites

200 gr. Rinderhacksteak mit Pommes Frites,

Roquefortsauce & Kräuterbutter

Hash steak with fries, roquefort cheese sauce & herb butter

14,50 Euro

Escalopes de Dinde pané

Putenschnitzel mit Pasta & Tomatensauce

Turkey cutlet with pasta & tomato sauce

14,50 Euro

Rôti de boeuf à la sauce au raifort

Rinderschmorbraten in Meerrettichsauce

mit Kräuterkartoffeln & Wurzelgemüse

Beef stew in horseradish sauce with herb potatoes & root vegetables

16,50 Euro

Joues de veau sautées

Sautierte Kalbsbäckchen, serviert mit Butternudeln

& buntem Gemüse

Sauteed veal cheeks, served with butter noodles and colorful vegetables

17,50 Euro

Coq au Vin

In Rotwein geschmortes Hühnchen, serviert mit Kartoffelgratin,

Rotweinschalotten & Speckbohnen

Chicken braised in red wine, with potato gratin, red wine shallots & bacon beans

17,50 Euro

Crêpe de pommes de terre râpé

Kartoffelrösti mit Wildlachs & Sahnemeerrettich

Potato pancake with salmon & horseradish

13,50 Euro

Saumon au four

Gebackener Lachs mit Zitronenbutter & La Ratte Kartoffeln

Roasted filet of salmon with lemon butter & potatoes

17,50 Euro

Salade

Saint Tropez

mit Pute, Ananas & Honig

12,50 Euro

with turkey hen, pineapple & honey

Nicoise

mit Thunfisch, Bohnen, La Ratte Kartoffeln, Ei & Oliven

14,50 Euro

with tuna, beans, potatoes & olives

Deauville

mit sautierten Garnelen, Knoblauch & Croûtons

15,50 Euro

with sauted prawns, garlic & croûtons

Fromage de chèvre gratiné

13,50 Euro

**mit gratiniertem Ziegenkäse, Honig, Nüssen
& Kräutern der Provence**

with gratinated goat cheese, honey, nuts & Herbs of Provence

Pommes de terre au four

Frische Ofenkartoffeln

Saumon

12,50 Euro

**Ofenkartoffel mit geräuchertem Wildlachs,
Honig- Senf- Sauce, Kräuterquark & kleinem Salat**

Baked potato with smoked salmon & honey- mustard- sauce, small salad

Blanc de Dinde

11,50 Euro

**Ofenkartoffel mit gegrillter Putenbrust, Zitronenvinaigrette,
Kräuterquark & kleinem Salat**

Baked potato with turkey breast & lemon vinaigrette, small salad

Ratatouille (végétarien)

10,50 Euro

**Ofenkartoffel mit geriebenem Käse, Ratatouille,
Kräuterquark & kleinem Salat (vegetarisch)**

Baked potato with grated cheese & ratatouille , small salad

Dessert / Fromage

Café Gourmand

Süße Variation des Hauses mit kleinem Café

9,50 Euro

Sweet variation of the house with a small cafe

Crème brûlée et sorbet

Crème Brûlée mit hausgemachtem Sorbet

6,50 Euro

Crème brûlée with homemade sorbet

Assortiment de fromages

Auswahl vom französischen Rohmilchkäse mit Feigensenf

klein (3 Sorten)

9,50 Euro

groß (5 Sorten)

14,50 Euro

Déjeuner

Frühstück im Pauline

am Samstag & Sonntag von 9:00 – 12:00Uhr

Croissant Parisienne

Croissant, Butter, Konfitüre & Kaffeespezialität

6,80 Euro

Croissant, butter, jam & coffee specialty

Fitness

Müsli, Joghurt, Obstsalat, Honig & Kaffeespezialität

8,00 Euro

Cereal, yoghurt, fruit salad, honey & coffee specialty

Pauline

**Variation von Wurst & Käse, Konfitüre, Rührei
& Kaffeespezialität**

9,50 Euro

*Variation of cold meat & cheese, jam, scrambled eggs &
coffee specialty*

Käsefrühstück

**Verschiedene Käsesorten, Kräuterquark, Butter, Rührei,
Honig, Orangensaft & Kaffeespezialität**

11,50 Euro

*Various Cheese, herb curd, butter, scrambled eggs,
honey, orange & coffee specialty*

Grande Déjeuner

**Variation von Wurst & Käse, Kräuterquark, Räucherlachs,
Butter, Rührei, Honig, Konfitüre, Obstsalat & Kaffeespezialität**

13,50 Euro

*Variation of cold meat & cheese, herb curd, smoked salmon, butter,
egg, honey, jam, fruit salad & coffee specialty*

Déjeuner pour deux

**Variation von Wurst & Käse, Räucherlachs, Kräuterquark,
Eier oder Rührei, Butter, Konfitüre, Honig,
Obstsalat, Milchkaffee & Prosecco**

28,00 Euro

*Variation of cold meat & cheese, smoked salmon, herb curd,
egg or scrambled eggs, jam, honey, fruit salad,
white coffee & prosecco*

Frisch gepresster Orangensaft

0,2l 4,50 Euro

Eine Liste der Zusatzstoffe sowie eine Allergenebeschreibung erhalten Sie auf Anfrage.