KULTURSCHMIEDE Restaurant

AUSZUG AUS DER KARTE*

DO 17–21 Uhr | FR 17–22 Uhr | SA 17–22 Uhr | SO 11:30–20 Uhr

APÉRITIF | AUSZUG

SPRITZ RATAFIA N°13 | SIGNATURE hausg. südfranzösischer Gewürz-Pfirsichlikör, Frizzante	0,3l	7,4
SPRITZ RATAFIA N°29 | SIGNATURE hausg. südfranzösischer Gewürz-Rote Johannisbeerlikör, Frizzante	0,3l	7,4
DIABOLO CANNELLE | Spritz alkoholfrei winterliche Zimtnote, Zitronen-Fizz	0,3l	7,4

[... weitere Sorten]

AUSGESUCHTE FRANZÖSISCHE WEINE & REGIONALE BIERE

ORIGINAL ELSÄSSER FLAMMKUCHEN | AUSZUG

TRADITIONELLE hausg. Crème, Rauchschinken, rote Zwiebel	13
MÉDITERRANÉENNE | vegan hausg. Tomatensauce, Paprika, Champignons, schwarze Oliven, Porree	14
LA RATISBONNE hausg. Crème, Rengschburger Knacker, hausg. Pflaumen-Zwiebel-Chutney, Kren, Porree	18

* Preise in EUR inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 7% bzw.19%.

JARDINIÈRE| vegetarisch 16,5
hausg. Crème, Zucchini, Paprika, Mais, Gurke,
Champignons, Kürbiskerne, Porree, Emmentaler

OCCITANE | vegetarisch 16,5
haus. Crème, Ziegenkäse, Thymian, Walnüsse, Porree,
hausgemachtes Granatapfel-Gelée

ARTISAN | vegetarisch 15,5
hausg. Crème, Hokkaido-Kürbis, rote Zwiebeln,
Kürbiskerne, Porree, Emmentaler

ATLANTIQUE 16,5
hausg. Crème, Räucherlachs, rote Zwiebeln, Porree,
feine Zitrone, frischer Dill

[... weitere Sorten]

HAUSGEMACHTE QUICHES | AUSZUG

LORRAINE 10,5
französischer Eierkuchen mit Rauchschinken, Zwiebeln
und Käse, serviert an buntem Salatbouquet

VÉGI | vegetarisch 10,5
französischer Eierkuchen mit Gemüsevariation und Feta,
serviert an buntem Salatbouquet

[...weitere Sorten]

GROßE SALATE | Alle Salate auch glutenfrei erhältlich| AUSZUG

CHAMPIGNON | vegetarisch 15
bunter Salat, Champignons, Ei, rote Zwiebeln,
Kräutercroutons, KULTURSCHMIEDE-Dressing und Vitaltopping

* Preise in EUR inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 7% bzw.19%.

PARMA 16,5
bunter Salat, Parmaschinken, hartgekochtes Ei, rote Zwiebeln, Kräutercroutons, KULTURSCHMIEDE-Dressing, Vitaltopping und Toastbrot

CHÈVRE-SAUMON FUMÉ 18
bunter Salat, Räucherlachs, Ziegenkäse, hartgekochtes Ei, rote Zwiebeln, Kräutercroutons, KULTURSCHMIEDE-Dressing, Vitaltopping und Toastbrot

LA GRECQUE 18
bunter Salat, Anchovis, Feta in Hausmarinade, Paprikastreifen, schwarze Oliven, hartgekochtes Ei, rote Zwiebeln, Kräuter-croutons, KULTURSCHMIEDE-Dressing, Vitaltopping und Toastbrot

[...weitere Sorten]

DESSERTS | AUSZUG

Unsere Desserts variieren tages- und saisonabhängig.

CRÈME BRÛLÉE 7,5
hausgemacht, mit ihrer typischen Karamellkruste

TARTELETTE TATIN À LA NORMANDE 7,5
warmes, karamellisiertes gestürztes Apfeltartelette auf hausgemachtem Apfelmus

MOELLEUX AU CHOCOLAT 7,5
warmes Schokoküchlein mit zart-flüssigem Kern auf hausgemachtem Himbeer-Coulis

DESSERTS DU JOUR

KUCHEN, PÂTISSERIEN & TARTELETTES | sonntags

* Preise in EUR inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 7% bzw.19%.