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°5 | SIGNATURE 0,3l 7,4
hausg. südfranzösischer Gewürz-Orangenlikör, Frizzante

SPRITZ RATAFIA N°3 | SIGNATURE 0,3l 7,4
hausg. südfranzösischer Gewürz-Mandarinenlikör, Frizzante
[...]

DIABOLO COCO-ANANAS | Spritz alkoholfrei 0,3l 7,4
karibischer Kokos-Ananas-Traum, Zitronen-Fizz
[...]

AUSGESUCHTE FRANZÖSISCHE WEINE & REGIONALE BIERE

ORIGINAL ELSÄSSER FLAMMKUCHEN | AUSZUG

CLASSIQUE 13,5
hausg. Crème, Rauchschinken, Porree, Emmentaler

MÉDITERRANÉENNE | vegan 14
hausg. Tomatensauce, Paprika, Champignons, schwarze Oliven, Porree

LA SCHNITZÈL 18
hausg. Crème, Schnitzelstreifen, Rauchschinken, Gurke, hausg. Gewürzbirnen, Porree, Emmentaler

* 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

DU PRINTEMPS 17,5
hausg. Crème, grüner Spargel, Parmaschinken, Parmesan,
Kirsch-Tomaten, Porree

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

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
[...]

GROßE SALATE | AUSZUG

CHAMPIGNON | vegetarisch 14,5
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, Kräutercroutons, KULTURSCHMIEDE-Dressing, Vitaltopping und Toastbrot
[...]

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%.