

Carte d'automne

Herbstkarte



LES DEUX MESSIEURS

Café · Boulangerie · Bistro

HeiBer Apfelsaft mit Kardamom & Zimt

vegan

0,2 l € 4,50

Jus de pomme chaud avec du cardamome et de la cannelle

HeiBer Aperol mit Weißwein, Apfelsaft und Orange

vegan

0,2 l € 8,90

Aperol chaud avec vin blanc, jus de pomme et d'orange

Heiße Celaya Schokolade mit Schuss^g

vegetarisch

0,2 l € 7,50

Chocolat chaud onctueux chaud avec du rhum



Ab 16.11.
Beaujolais
Primeur

Wein ist Genuss und Lebensgefühl

In Frankreich gehört ein Glas Wein bereits zum Mittagessen.

Unsere Weine sind authentisch und passen perfekt zu unseren Speisen. A votre santé!

Carte d'automne

Herbstkarte



LES DEUX MESSIEURS

Café · Boulangerie · Bistro

Kürbiscrème Suppe mit Kresse und Brot^{a,g} vegetarisch € 7,90
Soupe au potiron avec du cresson et du pain

Bunter Kartoffeleintopf mit Brot^a vegan € 8,90
Potée de pommes de terre colorée

Zwiebelkuchen mit Salatbouquet^{a,g} vegetarisch € 8,90
Tarte aux oignons avec une petite salade

Flammkuchen mit Kürbis, Feta, Honig & Rosmarin^{a,g} vegetarisch € 11,50
Tarte flambée au potiron, feta, miel et romarin

Dessert

Crème brûlée^{c,g} € 6,90
Simplement délicieux

Zusatzstoffe: 1. koffeinhaltig 2. Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle, 4. Farbstoff, 5. Antioxidationsmittel, 6 mit Süßungsmitteln, 7. Taurin, 8. Stabilisatoren, 9. Konservierungsstoffe, 10. Geschmacksverstärker, 11. Nitritpökelsalz, 12 Chininhaltig, 13. geschwefelt, 14. gewachst, 15. geschwärzt Allergene: a. Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel), b. Krebstiere, c. Eier, d. Fisch, e. Erdnüsse, f. Sojabohnen, g. Milch und Laktose, h. Schalenfrüchte (Baumnüsse, Mandeln, Haselnüsse, Paranüsse, Macadamianüsse, Pistazien), m. Lupine, n. Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Austern), p. Sellerie, r. Senf, s. Sesamsamen, t. Schwefeldioxid und Sulfite (mehr als 10mg/kg oder Liter angegeben als SO²)

