

	<i>Frühstück bis um 12.00 Uhr</i>	€
10	Parisien express Butter, Marmelade, Croissant	5,80
11	Le Délice Orangensaft, Minutenei, gekochter Vorderschinken, Salami, Emmentaler, Camembert, Butter, Marmelade und Croissant	9,40
12	Le Sportif Multivitaminsaft, Müsli mit Milch, Toast mit Rührei natur, Fruchtojoghurt	8,20
13	Le Sucré Nutella, Honig, Marmelade, Butter, Croissant und Müsli mit Milch	7,20
14	Jour de Fête Glas Sekt, Toast mit geräuchertem Lachs, Rührei natur, gekochter Vorderschinken, Salami, Emmentaler, Camembert, Butter, Marmelade, Croissant	11,20
15	Le Paysan Bratkartoffeln mit Spiegeleier und Speckstreifen	7,60
16	Le Chevalier pauvre Geröstetes Eiertoastbrot mit Ahornsirup	6,70
17	Le Pêcheur Rührei und Räucherlachs auf Toast mit Gurken belegt	8,90

Zu den Frühstücken wird ein Brotkorb, ein Glas Saft und zur Wahl Kaffee, Tee oder Schokolade serviert.

Zuschlag für:

Cappuccino, Milchkaffee und Latte Macchiato 0,60 €

Der Austausch von einzelnen Artikeln ist nur gegen Aufpreis möglich.

	<i>Suppen</i>	€
21	Tagessuppe	3,60
22	Kraftbrühe mit Flädle	4,10
23	Tomatensuppe mit Gin und Crôutons	4,30
24	Curry-Kokos- Suppe mit Hühnchen	5,20



Unsere Öffnungszeiten:

Montag - Donnerstag	09:00 Uhr - 24:00 Uhr
Freitag, Samstag, Sonn- und Feiertage	09:00 Uhr - 01:00 Uhr
Frühstück	09:00 Uhr - 12:00 Uhr
Durchgehende Küche	11:30 Uhr - 23:00 Uhr

<i>Salate</i>		€
30/1	Salade de Laitue Grüner Salat	4,80
32/3	Assiette de crudités Gemischter Salatteller	5,20
34/5	Salade du Périgord Linsensalat mit geräucherter Ententenbrust und Speck	7,50
36/7	Salade Léon Salat mit geräuchertem Lachs, Crevetten und Entenbrust	Klein 7,90 9,80
38	Salade aux lardons et croûtons Grüner Salat mit gebratenen Speckwürfel und Croûtons	7,60
39	Salade Minceur Gemischter Salat mit Pilzen und Putenstreifen	9,80
40	Salade de boeuf Gemischter Salat mit gebratenen Rinderstreifen und Champignons	10,90
41	Salade de poisson Gemischter Salat an französischem Dressing, mit gebratenen Fischfilets und Scampi	10,90
42	Salade de saucisson Schweizer Wurstsalat mit Emmentaler	6,60
43	Salade Paysan Blattsalat mit Tomaten, Schafskäse, Räucherspeck und milden Peperoni	8,90

Pasta

50	Spagetti mit Gambas mit Velouté	10,70
51	Spagetti mit Ruccolapesto und Kirschtomaten in Rahmsoße	8,50
52	Bandnudeln mit Lachs in Tomaten-Sahne-Soße	9,70
53	Spagetti Carbonara mit Speck und Ei in Sahnesoße	8,40
54	Penne mit Putenbruststreifen und Zucchini in Rahmsoße	9,70
55	Penne mit Mozzarella und Basilikum in Tomatensoße	8,50
56	Tortellini à La crème mit Schinken in Sahnesoße	8,70
57	Penne à la Arrabbiata mit Knoblauch, Paprika und Peperoni in Tomatensoße	8,20





Hauptgerichte

€

60	Schweinerückensteak mit gratinierter Knoblauchkruste, an herzhafter Jus mit Rosmarienkartoffeln	14,60
61	Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites	12,90
62	Rumpsteak „facon Parisienne“ mit Kräuterbutter und Pommes frites	15,80
63	Saftig gebratenes Rumpsteak mit Pfefferrahmsauce und Bandnudeln	16,70
64	Cordon bleu von der Pute, mit Pommes frites	14,80
65	Schnitzel vom Schweinerücken mit Champignonrahmsauce und Bandnudeln	14,10
70	Felchenfilet „Müllerin Art“ in Butter gebraten, dazu Salzkartoffeln	15,80
71	Gebratener Lachsfilet und Scampi auf Risotto mit Limonensauce	16,80

Beilagenänderung: 1,00 € Aufpreis

Beachten Sie auch die aktuellen Angebote unserer Tages- und Saisonkarte.

	<i>Klassiker</i>	€
80	Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Champignons	6,90
81	Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Kartoffeln	6,90
82	Flammkuchen mit Lachs und Lauch	8,90
90	Quiche Lorraine an Salatbouquet	8,20
91	Croque Madame Toast mit Vorderschinken, Tomaten und Käse	5,30
92	Folienkartoffeln mit Kräuterschmand und grünem Salat	7,90
95	Baguette mit Vorderschinken und Käse überbacken	7,50
96	Baguette mit Camembert und Tomaten	7,30
97	Baguette mit warmen Ziegenkäse und Tomaten	7,90
98	Bruschetta Geröstetes Baguette mit Tomaten und Basilikum	5,40

	<i>Desserts und Kuchen</i>	€
100	Crème brûlée Gebrannte Vanillecreme	4,40
101	Passionsfruchtparfait auf Soßenspiegel	4,50
102	Kaiserschmarrn mit Zwetschgen	4,90
103	Käseteller	6,70

Torten und Kuchen finden Sie in unserer Vitrine.



Eisbecher

€

- | | | |
|-----|--|------|
| 110 | La Dame Blanche
Vanilleeis, Schokoladensoße und Sahne | 4,80 |
| 111 | La Pêche Melba
Vanilleeis, Pfirsich, Coulis und Sahne | 5,10 |
| 113 | La coupe glacée chantilly
Gemischtes Eis mit Sahne | 4,20 |
| 115 | Walnussbecher
Walnusseis, Karamellsoße und Sahne | 5,10 |
| 116 | Bananensplit
Vanille-Bananen -Eis, Schokoladensauce und Sahne | 5,10 |
| 117 | La coupe glacée aux fruits
Eis, Fruchtsalat und Sahne | 5,10 |
| 118 | Eierlikörbecher
Vanilleeis, Eierlikör und Sahne | 5,10 |
| 119 | Eiskaffee Léon
Vanille-Cappuccino-Eis, Baileys, kalter Kaffee und Sahne | 5,10 |
| 120 | Baileys Ice Choc
Vanilleeis, kalte Schoki, Baileys und Sahne | 5,10 |
| 121 | Le Chocolat Liégeois
Vanilleeis, kalte Schoki und Sahne, (Eisschokolade) | 3,80 |
| 122 | Le Café Liégeois
Vanilleeis, kalter Kaffee und Sahne (Eiskaffee) | 3,80 |
- Eiskaffee und Eisschokolade mit Monin Sirup ohne alkohol (Zimt, Cocos, Haselnuss, Vanille, Karamel, Mandel) 0,50 € Aufpreis

Milchshakes

€

- | | | |
|-----|-------------------|------|
| 130 | Schokolade | 3,90 |
| 131 | Erdbeer | 3,90 |
| 132 | Vanille | 3,90 |
| 133 | Banane | 3,90 |
| 134 | Walnuss | 3,90 |



<i>Erfrischungsgetränke</i>		€ / 0,3l	€ / 0,5 l
200/1	Tafelwasser	2,20	3,40
202/3	San Pellegrino	0,25 l 2,70	3,80
204/5	Evian	0,25 l 2,40	3,90
206/7	Eistee	2,80	3,90
208/9	Apfelsaftschorle	2,80	3,90
210	Vaihinger Säfte und Nektare	3,50	
212/3	Bitter Lemon	2,90	3,90
214/5	Coca Cola	2,80	3,90
216/7	Fanta	2,80	3,90
218/9	Sprite	2,80	3,90
220	Perrier 0,33 l	2,80	
221	Tonic Water / Ginger Ale 0,2 l	2,60	
222	Orangina gelb / rot 0,25 l	2,60	
223	Red Bull 0,25 l	3,60	
224	Carpe Diem Kombucha 0,33 l	3,50	
225	Coca Cola light 0,33 l	2,90	
226	Bionade Holunder 0,33 l	3,50	
227	Orangensaft, frisch gepresst 0,2 l	3,80	

<i>Biere vom Fass</i>		l	€
230	Bitburger Premium Pils	0,3 l	2,40
231	Bitburger Premium Pils	0,4 l	3,20
232	Köstritzer Schwarzbier	0,3 l	2,60
233	Franziskaner Hefeweizen hell	0,3 l	2,40
234	Franziskaner Hefeweizen hell	0,5 l	3,20
235	Bitburger Radler	0,3 l	2,50
236	Bitburger Radler	0,4 l	3,20



<i>Flaschenbiere</i>		l	€
240	Bitburger Longneck	0,33 l	2,60
241	Bitburger Alkoholfrei	0,33 l	2,60
242	Franziskaner Kristallweizen	0,5 l	3,20
243	Franziskaner Hefeweizen dunkel	0,5 l	3,20
244	Erdinger Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	3,20
245	Dom Kölsch	0,3 l	2,60
246	Corona	0,33 l	3,90

<i>Alkopops</i>		l	€
247	Cidre (2,0Vol. % Alkohol)	0,25 l	3,20
248	Desperados	0,33 l	3,90

<i>Kaffee & Co.</i>			€
250	Espresso		2,10
251	Espresso Double		3,40
252	Tasse Kaffee		2,10
253	Tasse Kaffee Hag (koffeinfrei)		2,20
254	Café au Lait		2,60
255	Cappuccino		2,60
256	Cappuccino XXL		3,80
257	Latte Macchiato		2,70
258	Latte Macchiato XXL		3,80
259	Latte Baileys		4,90
260	Latte Macchiato Vanille/Haselnuss/Cocos/Karamel		3,30
261	Grog		4,20
262	Irish Coffee mit Tullamore Dew und Sahne		5,60
263	Moccaccino		3,60
264	Heiße Milch mit Pfefferminztee		3,30
265	Heiße Zitrone		2,00
266	Ovomaltine		2,40



	<i>Schokoladen</i>	€
270	Chocolate Léon Heiße Schoki mit Espresso, Rum, Karamelllikör und Sahne	5,30
271	Dunkle Schokolade	2,80
272	Weißer Schokolade	2,80
273	Azucos Dunkel Oriental mit Chili und Koriander	3,10
274	Azucos Weiß – White Mocca	3,90
275	Azucos Weiß Coconut Beach mit Kokosmilchlikör	4,60
276	Heiße Schokolade	2,60
277	Sahne	0,50

	<i>Tees</i>	€
280	Pfefferminztee anregend, erfrischend und bekömmlich, warm oder kalt, mit Zitrone	3,10
281	Früchtetee schmackhafte und fruchtige Komposition	3,10
282	Kamillentee mild und wohltuend	3,10
283	Grüner Tee erlesener, unfermentierter Tee aus China	3,10
284	Chai Tee Assam Tee, fein-würzig und aromatisch durch indische Kräuter und Gewürze, mit Milch und Honig	3,10
285	Rooibos Caramel Tee südafrikanischer Tee, leicht würzig mit feinem Sahne-Karamell-Aroma	3,10
286	Terra Vital Tee feinster Kräutertee mit frischen Grapefruitaromen und Vitaminen	3,10
287	Oriental Moments harmonisch abgerundete Mischung edler schwarzer und grüner Teesorten mit Sonnenblumen- und Rosenblüten	3,10
288	Friesentee erlesene Mischung von Tees aus Indien und Ceylon mit kräftig-würzigem Aroma	3,10



	<i>Weissweine</i>	0,1 l/€	0,2 l/€
302/03	Vin de Pays Landwein, trocken	2,20	3,60
304/05	Steinbacher Riesling Qualitätswein, trocken, Baden	2,20	3,80
306/07	Chardonnay, Vin de Pays Qualitätswein, trocken	2,20	3,80
308/09	Pinot Grigio Veneto, D.O.C Biowein, trocken, fruchtig frisch	2,20	3,80

	<i>Roséweine</i>	€	€
310/11	Vin de Pays Landwein, trocken	2,20	3,60
312/13	Durbacher Spätburgunder Weißherbst Qualitätswein, lieblich	2,40	4,20

	<i>Rotweine</i>	€	€
314/15	Santerra Tempranillo Valencia trocken, extraktreich und fruchtbetont	2,30	3,90
316/17	Vin de Pays Landwein, trocken	2,20	3,60
318/19	Ihringer Spätburgunder Qualitätswein, lieblich	2,20	3,90
320/21	Beaujolais, A.O.C. Qualitätswein, trocken	2,30	4,30
322/23	Côtes du Rhône, A.O.C. Qualitätswein, trocken	2,20	3,90
324/25	Bordeaux, A.O.C. Qualitätswein, trocken	2,50	4,80
326/27	Montepulciano D.O.C. Biowein, trocken, kräftig & sehr gehaltvoll	2,30	4,10
328/29	Weinschorle weiss/rot/rosé süss oder sauer		3,10
330	Sommerschorle Weissweinschorle mit Martini Bianco		4,60

