

**NOS APERITIFS ET CHAMPAGNES  
UNSERE APERITIFS UND CHAMPAGNER**

**COCKTAIL „JEAN-CLAUDE“**  
Pfersich, Pineau des Charentes (Wein-Cognac-Likör)  
Zitrone, spritziger Crémant de Loire  
9.00

**COCKTAIL „À LA BONNE HEURE“**  
Mandarinen, Cointreau,  
spritziger Crémant de Loire  
9.00

**COCKTAIL „BALANCE“**  
Mandarinen, Tonic Water - alkoholfrei -  
7.00

Crémant Baumard de Loire blanc brut	0.10 l	7.50
Kir au vin - Cassis & vin blanc -	0.10 l	8.50
Kir Crémant - Cassis & Crémant -	0.10 l	8.50
Pineau des Charentes -Weinlikör-	0.10 l	7.00
Lillet rosé ou blanc -Aperitifwein-	0.05 l	7.00
Pastis -Anis Aperitif-	0.05 l	7.00
Suze Cassis -Enzian & Cassis-	0.05 l	7.00
Sherry Fino Bodegas Peninsular	0.05 l	7.00
Port rot Graham´s LBV	0.05 l	9.00

**CHAMPAGNES**

Crémant de Loire blanc brut -Baumard-	0.75	36.00
Môet & Chandon Brut Imperial	0.75	65.00
Môet & Chandon Ice Imperial Pinot Noir	0.75	95.00
Veuve Cliquot Brut	0.75	65.00
Veuve Cliquot Rich/Rich Rosé	0.75	95.00
Laurent-Perrier Brut Blanc	0.20	17.00
Laurent-Perrier Brut Blanc	0.375	32.00
Laurent-Perrier Brut Blanc	0.75	65.00
Laurent-Perrier Brut Rosé	0.75	110.00
Dom Pérignon 2006	0.75	239.00

**NOS VINS AU VERRE  
FRANZÖSISCHE SCHOPPENWEINE**

			0.10 l	0.25 l	0.75 l btl.
<b>No.20</b>	<b>2015</b>	<b>CHARDONNAY</b> Domaine les Yeuses Languedoc - trocken	3.20	6.60	19.80
<b>No.21</b>	<b>2015</b>	<b>SAUVIGNON BLANC DE TOURAINE</b> J.F. Barc, Saint Nicolas de Bourgueil Val de Loire - trocken	4.30	8.60	25.80
<b>No.22</b>	<b>2015</b>	<b>PETIT CHABLIS</b> Geoffroy Burgund - trocken	5.20	10.40	31.50
<b>No.23</b>	<b>2015</b>	<b>CUVÉE MAGALI ROSÉ</b> Domaine St. André de Figuière Côtes de Provence - trocken	4.20	8.40	25.50
<b>No. 25</b>	<b>2016</b>	<b>MERLOT GRANGE PHILIPPE</b> Château Grès Saint Paul, Lunel Languedoc - trocken	4.00	8.00	24.00
<b>No.26</b>	<b>2016</b>	<b>CARMENÈRE &amp; CABERNET</b> Santa Digna Reserva Cuvée - trocken	4.00	8.00	24.00
<b>No.27</b>	<b>2013</b>	<b>CÔTES DU RHÔNE ROUGE</b> E. Guigal Ampuis - trocken	4.75	9.50	28.50
<b>No.24</b>	<b>2011</b>	<b>SAUTERNES</b> Süßwein als Apéritif, zu Käse oder Dessert Carmes des Rieussec - lieblich	8.00	16.00	0.375 l 31.00

## LES PRÉFÉRÉS DE JEAN-CLAUDE JEAN-CLAUDE EMPFIEHLT SEINE FAVORITEN

**FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE**  
*soupe à l'oignon gratinée* 7.50

**BRETONISCHE FISCHSUPPE**  
un air de Bretagne  
Kabeljau, Schellfisch, Scampi, Schellfisch-Safranfond,  
Gemüse, Baguette 13.50

**TAPAS DEPARDIEU**  
étagère du ratskeller  
Parmaschinken, olivengegrillte Zucchini,  
Glockenpaprika, Büffelmozzarella,  
Wildkräuterlachs, Basilikum,  
Balsamicoessig-Reduktion, Tomaten-Bruschetta 14.50

**BOEUF BOURGUIGNON**  
in Pinot-Noir-Cognac geschmorte Ochsenschulter,  
Thymian, Rosmarin, Lorbeer, Perlzwiebeln, Speck,  
Champignons, Möhrchen, Schalotten, Baguette 11.50

**GEBRATENE ARKTIC SCAMPI**  
petit folie de gambas 2 Stk. 7.50  
Kräuterbutter 4 Stk. 13.50  
Knoblauchsauce 6 Stk. 19.00  
8 Stk. 24.00

**STEAK CAFÉ DE PARIS**  
Pommersche Angus Beef feingesäbeltes  
Ochsenlenden-Paillard, Balsamico-Essig-Reduktion,  
geräucherte Glockenpaprika, Auberginen,  
Rucolasalat, Parmesankäse, Tomaten-Bruschetta 250 g 25.50  
Auf Wunsch eine Portion Pommes frites dazu 4.50

**KÄSE - FROMAGES DE FRANCE**  
Fromages de l'Exagone  
Baguette, Weintrauben, Walnüsse, Quittensenf kleine Version 8.00  
mittlere Version 14.00

## LES PRÉFÉRÉS DE JEAN-CLAUDE KLEINE GERICHTE IN TAPAS-GRÖSSE SERVIERT!

**JAMBON DE PARME**  
Parmaschinken,  
mediterranes Grillgemüse,  
Basilikumpesto, Baguette 9.00

**LACHSGRATIN**  
Lachsfilet, Kartoffelpüree,  
Karotten, Zuckerschoten,  
mit Käsesauce gratiniert 11.00

**FISH & CHIPS**  
Alaska Seelachsfilet gebacken  
im fluffigen Teig,  
frittierte Country Fries,  
Gemüsegröstl, Remoulade 9.00

**POISSON POMPADOUR**  
Schellfischfilet, Senf-Buttersauce,  
gegrillte Nordseekrabben,  
Zwiebeln, Bratkartoffeln 11.00

**BACKHENDL**  
Freilauhühnchenbrustfilets,  
knusprige Kürbiskernkruste,  
Kartoffel-Vogersalat,  
Zitronendip, 9.50

**KENSINGTON BEEF**  
gegrilltes Ochsenlenden Paillard,  
Kensingtonbutter, Auberginen,  
geräucherte Ofenpaprika,  
Balsamico, Parmesan-  
shavings, Baguette 11.50


**PIRATE`S STEAK SANDWICH**  
gegrilltes Barbecue-Flanksteak,  
Limabohnen, Heumilch-  
Wiesenkräuterkäse au gratin  
auf geröstetem Ciabattabrot 10.50

**BOEUF AU POIVRE**  
geschnitzelte Ochsenfiletspitzen,  
Balsamico-Pfeffersauce,  
gebratene Pilze,  
Kartoffelstampfsäckchen 12.00

**SURF & TURF**  
angebratenes Ochsenlendentatar,  
Lobstermayonnaise,  
gegrillte Nordseekrabben,  
geröstetes Ciabatta 11.00

**SCHNITZELTRAUMA**  
Wiener Kalbsschnitzel,  
Preisselbeeren,  
unser Kartoffelsalat 12.00

**TAPAS BAVAROIS**  
Schinkenpflanzerl auf Krautsalat,  
Nürnberger Rostbratwürstl-Sauerkraut  
Leberkäs mit Spiegelei  
auf Kartoffelsalat 16.00

**RISOTTO JEAN-CLAU**   
Ofentomaten, frittierte  
Parmesan-chips,  
Kräuterschaumsauce 9.00

**SHRIMP MANDARIN**  
2 gegrillte Jumbogarnelen,  
Kokos-Curryschaum,  
Sesam-Gemüse,  
Cashewnüsse,  
Baguette 14.00

### SANSIBAR CAFÉ

ESPRESSO	2.90
ESPRESSO <i>doppelt</i>	3.90
ESPRESSO <i>Macchiato</i>	2.90
CAPPUCCINO	3.20
CAPPUCCINO GRANDE	4.20
LATTE MACCHIATO	4.20
CAFÉ CRÈME	2.90
CAFÉ CRÈME <i>entcoffeiniert</i>	2.90
HEISSE SCHOKOLADE <i>mit Sahne</i>	4.20

### CAFÉ SPÉCIALITÉ

CAFÉ COGNAC	9.00
CAFÉ BENEDICTINE	9.00

### SANSIBAR TEE

EARL GREY - <i>intensive Bergamotte</i>	3.75
DARJEELING SOMMERPFLÜCKUNG - <i>zart-nussig</i>	3.75
GRÜNTEE SENCHA <i>Ingwer-Maracuja - fruchtig-delikat</i>	3.75
KAMILLE ORANGENBLÜTE - <i>duftig-intensiv</i>	3.75
PFEFFERMINZE MELISSE - <i>köstlich-erfrischend</i>	3.75
GRÜNTEE CHINA LUNG FU - <i>zart-süß</i>	3.75
BEERENFRÜCHTE - <i>fruchtig-frisch</i>	3.75
WIESENKRÄUTER - <i>würzig-aromatisch</i>	3.75

### LIQUER

CHARTREUSE VERTE	4 CL	7.00
BÉNÉDICTINE	4 CL	7.00
SCHRAML LIKÖRE	4 CL	7.00

### DIGESTIF

LANTENHAMMER EDLE BRÄNDE	2 CL	7.00
LÄSSIG EDLE DAMENBRÄNDE	2 CL	7.00
GRAPPA NONINO MOSCATO	4 CL	9.00
GRAPPA GIARE AMARONE	4 CL	13.00
GRAPPA POLI BARRIQUE	4 CL	16.00
CALVADOS	4 CL	7.00
COGNAC REMY MARTIN VSOP	4 CL	9.00
COGNAC COURVOISIER XO	4 CL	13.00
COGNAC HENNESSY XO	4 CL	16.00
ARMAGNAC DARROZE 20	4 CL	16.00

### LES VINS À LA BOUTEILLE FRANZÖSISCHE FLASCHENWEINE -AUSZUG AUS UNSEREN WEINKARTE-

0.75 l btl.

2015	SANCERRE - SAUVIGNON BLANC Domaine Merlin-Cherrier Val de Loire	33.00
2013	MEURSAULT - CHARDONNAY Domaine Jean Javillier et Fils Bourgogne	56.00
2013	CROZES HERMITAGE E. Guigal Ampuis Côtes du Rhône	44.00
2013	CHATEAUNEUF DU PAPE Domaine Roger Perrin Vallée du Rhône	57.00
2012	CHATEAU LE BOURDIEU Cru Bourgeois Medoc Bordeaux	27.00
2015	CLÉMENTIN CHATEAU PAPE CLÉMENT Zweitwein Graves Bordeaux	69.00
2014	BAD BOY Jean-Luc Thunevin Bordeaux	46.00
		1.5 l-Magnum-2014 92.00
2012	CHATEAU CANON LA GAFFELIÈRE Grand Cru Classé St. Emilion Bordeaux	145.00

Eine größere Auswahl finden Sie in unserer Ratskeller Weinkarte!