

**BONJOUR  
RAVENSBURG!**



---

## APERITIF

APÉRITIF

**RICARD (PASTIS)** 4cl. 5,50

**APEROL SPRITZ** 6,50

**PAMPELLE SPRITZ** 6,50

**LILLET WILD BERRY** 6,50

**CRÉMANT BLANC I ROSÉ** 0,1l 5,90

**CRÉMANT** 0,1l 6,50  
mit Aperol oder Lillet

---

## SEKT & CHAMPAGNER

VIN MOUSSEUX ET CHAMPAGNE

### HAUSMARKE SEKT BRUT, FRANZÖSISCHER SCHAUMWEIN 0,75l

Klassischer Sekt aus der Ugni-Blanc Traube vom Süd-Westen Frankreichs mit feinem Perling. Champagnerartig.

100 % Ugni-Blanc 0,1l 3,40 0,75l 24,00

### CREMANT DE LOIRE, J DE VILLARET BRUT, AC 0,75l

Geschmackvoller intensiver Sekt von der Loire, rund, feine Früchte und angenehmes Perling. Methode Traditionelle.

100 % Chenin Blanc 0,1l 5,90 0,75l 29,50

### CREMANT DE LOIRE ROSÉ, J DE VILLARET SEC, AC 0,75l

Runder, beeriger Rosé Sekt aus der Loire, sehr feine Perlage und Anklänge von roten Blüten. Methode Traditionelle.

100 % Cabernet Francs 0,1l 5,90 0,75l 29,50

### CHAMPAGNE J L VERGNON, BLANC DE BLANCS GRAND CRU BRUT 0,75l

Lebkuchengewürze, reife Früchte, elegantes Perling, rund, harmonisch, spannend.

Aus dem Herzen der Côtes de Blanc.

100 % Chardonnay 0,375l 32,00 0,75l 54,00

---

## BIER

BIÈRE

**LEIBINGER HELLES** 0,33l 3,50

**LEIBINGER HELLES ALKOHOLFREI** 0,33l 3,50

**LEIBINGER EDELSPEZIAL** 0,33l 3,50

**LEIBINGER SEERADLER** 0,33l 3,50

**BLANC 1664 WEISSBIER** 0,275l 3,30

**MONACO** 0,5l 4,50  
Radler mit Grenadine-Sirup

**NIZZA** 0,5l 4,50  
Radler mit Cassis-Likör

---

## ALKOHOLFREI

SANS ALCOOL

**DIABOLO** 0,5l 4,50  
wahlweise: Minze, Erdbeere oder Grenadine

**ORANGINA** 0,25l 3,50  
Original Orange, Rouge

**AQUA MONACO ORGANIC SODA POPS** 0,33l 3,80  
Rhabarber-Ingwer, Gurke-Minze, Orange-Maracuja, Apfel-Birne, 100 % bio und vegan

**SPRITE** 0,33l 3,00

**COCA COLA I LIGHT** 0,33l 3,50

**AQUA MONACO BITTER LEMON** 0,2l 3,40

**AQUA MONACO TONIC WATER** 0,2l 3,40

**TEINACHER NATURELL I MEDIUM**  
0,33l 3,50 0,75l 6,50

**LINDAUER SÄFTE**  
(Apfel naturtrüb, Orange und Johannisbeere)  
0,25l 3,50 0,4l 5,50  
als Saftschorle 0,25l 2,90 0,4l 4,90



---

## HEISSGETRÄNKE

BOISSON CHAUDE

**ESPRESSO** 2,20

**ESPRESSO MACCHIATO** 2,40

**ESPRESSO DOUBLE** 3,20

**ESPRESSO DOUBLE MACCHIATO** 3,40

**CAFÉ** 3,00 / 3,50

**CAFÉ AU LAIT** 3,90

**LATTE MACCHIATO** 3,90

**CAPPUCCINO** 3,80 / 4,60

**CHOCOLAT CAOTINA NOIR** 4,40  
mit Sahne 4,90

**HEISSE ZITRONE MIT HONIG** 3,90

**FRISCHE MINZE TEE** 3,90

Auf Wunsch jeweils mit laktosefreier Milch  
oder Haferdrink +0,30

---

## TEE

THÉ

**TEE RONNEFELDT** 3,90

**NATURAL ENGLISH BREAKFAST** (SCHWARZER TEE)

Eine sagenhafte Sommerpflückung mit kräftig-malzigen Noten und vollmundiger Süße – ein abenteuerliches Geschmackserlebnis.

**VERY EARLY GREY** (AROMATISIERTER SCHWARZER TEE MIT BERGAMOTTEGESCHMACK)

Eine erlesene Neu-Interpretation des beliebten Klassikers umhüllt mit der spritzigen Frische der Bergamotte.

**GREEN DREAM** (GRÜNER TEE)

Ein edler Grüner Tee mit nadelförmigen, smaragdgrünen Blättern beeindruckt mit seinem fein-grasigen Geschmack.

**CHARMING CARMOMILE** (KRÄUTERTEE MIT ORANGENGESCHMACK)

Eine sonnenverwöhnte Komposition aus milder Kamille, Orange und Orangenblüten lädt zum Entspannen und Genießen ein.

**MINDFUL MINT** (KRÄUTERTEE MIT MINZGESCHMACK)

Eine erfrischende Symphonie aus dreierlei Minze belebt Körper und Geist.

**SPICE OF LIFE** (KRÄUTERTEE MIT INGWER-ZITRONENGESCHMACK)

Ein prickelnder Kräutertee, der mit seinem süßen, dezent-scharfen Geschmack begeistert.

**MAGIC AFRICA** (KRÄUTERTEE MIT KAKAO-ZIMTGESCHMACK)

Diese einzigartige Teekomposition, abgerundet mit fruchtigen Kakao- und Zimtnoten, lädt zu entspannten Teemomenten ein.

**FRUITS OF JOY** (FRÜCHTETEE MIT PAPAYASTÜCKCHEN UND HIBISKUS-PFEFFERMINZGESCHMACK)

Eine raffinierte, fruchtige Erfrischung zu jeder Tageszeit – exotisch und harmonisch zugleich.

**MOUNTAIN HIGH** (KRÄUTERTEE)

Ein harmonisch-ausgewogener Tee aus aromatischen Bergkräutern.

**WONDERFUL VERBENA** (KRÄUTERTEE)

Zitronenverbene abgerundet durch die ätherischen Noten von Rosmarin und Lavendel.



## FRÜHSTÜCK:

MONTAG BIS FREITAG VON 8:30 - 12:00 UHR

SAMSTAGS VON 8:00 - 13:00 UHR

---

# FRÜHSTÜCK

PETIT-DÉJEUNER

### DAS KLEINE – LE PETIT 4,70

1 Croissant, 1 Butter, 1 Konfitüre

### DAS VEGETARISCHE – LE VÉGÉTARIEN 12,50

2 Brötchen, 1 Butter, 1 Konfitüre, Frischkäse,  
3 Sorten Allgäuer-Käse, 1 hartgekochtes Ei

### DAS VEGANE – LE VÉGÉTALIEN 11,50

2 Brötchen, Hummus, gegrilltes Gemüse,  
1 Konfitüre, pflanzliche Margarine

### DAS GESUNDE – BONNE SANTÉ 9,90

Bio-Naturjoghurt mit frischem Obst, Honig  
und ein Glas Orangensaft

### DAS TRADITIONELLE – LE TRADITIONNEL 13,50

2 Brötchen, 1 Butter, 1 Konfitüre, 2 Sorten  
Allgäuer-Käse, 2 Sorten Waldburger Schinken

### DAS CIPRIANS FÜR ZWEI –

#### LE CIPRIANS POUR DEUX 29,50

3 Brötchen, 1 Croissant, 2 Butter, 2 Konfitüre,  
2 Sorten Allgäuer-Käse, 2 hartgekochte Eier,  
2 Sorten Waldburger Schinken, Graved Lachs,  
2 Orangensäfte und 2 Heißgetränke  
Mit 2 Gläsern Crémant 39,50

### CROISSANT BENEDICT 11,90

Croissant, grüner Spargel, pochiertes Ei  
und Sauce Hollandaise

---

## EXTRAS

SUPPLÉMENTS

### CROISSANT 2,70

### SAISONAL GEFÜLLTES CROISSANT 3,50

mit Haselnusscrème  
mit Pistaziencrème  
mit Aprikosencrème

### PAIN AU CHOCOLAT 3,50

### HONIG, NUTELLA, KONFITÜRE

O. FRISCHKÄSE 1,00

### PORTION BUTTER 1,00

### BRÖTCHEN 1,40

### GRAVED LACHS 6,50

### HARTGEKOCHTES EI 1,90

### ZWEI EIER IM GLAS 5,50

### HUMMUS 1,00

---

## PÂTISSERIE

PÂTISSERIE

### SAISONALER KUCHEN 3,60

Portion Sahne 0,60

### TARTE AU CITRON 4,50

Zitronentörtchen

### TARTE AUX FRUITS 4,50

Fruchttörtchen

### TARTE BAILEYS 4,50

Baileystörtchen

### TÖRTCHEN DES TAGES 4,50

### ECLAIR 4,50

wechselnde Sorten

### MACARON 1,90

aus La Rochelle

### BRIOCHE 2,90

Wählen Sie aus unserer Theke.



**WARME KÜCHE:**

**MONTAG BIS FREITAG VON 12:00 - 18:00 UHR**

**SAMSTAGS VON 12:00 - 17:30 UHR**

---

**MARKTSALAT**

SALADE DU MARCHÉ

**KLEINER MARKTSALAT** 4,50

**UNSER BASIC SALAT** 9,50

Großer bunter Marktsalat

Blattsalate, Rucola, Kresse, mediterrane Tomaten, Karotten und zwei Scheiben Baguette

**STELLEN SIE SICH IHREN GANZ EIGENEN INDIVIDUELLEN SALAT ZUSAMMEN MIT UNSEREN TOPPINGS:**

gratinierter Ziegenkäse und Walnüsse 4,50

Thunfisch, Ei, Oliven, Kapern 4,90

gekochtes Ei und Schinken 3,90

Rote Beete-Falaffel und Dip 3,90

halbe Avocado 2,20

**SALATDRESSING**

Hausgemachtes Joghurt- oder Honig-Dijonsendressing

Extra Portion Baguette 1,00

---

**FLAMMKUCHEN**

TARTE FLAMBÉE

**ELSASS** 11,90

Flammkuchen mit Crème Fraîche,  
Speckwürfeln und Zwiebeln

**NORMANDIE** 14,90

Flammkuchen mit Ziegenkäse, Rosmarin, Honig  
und Walnüssen

**PROVENCE** 12,90

Flammkuchen mit Crème Fraîche,  
gegrilltem Gemüse und Parmesanspänen

---

**TOAST**

CROQUE

**CROQUE MONSIEUR** 11,90

Getoastetes Sandwich mit Waldburger Schinken,  
Käse, Tomaten, Béchamelsauce und Butter

**CROQUE MADAME** 12,90

Getoastetes Sandwich mit Grillgemüse,  
Ziegenkäse und Butter

Wir servieren unsere Toasts  
mit einem Salatbouquet.

---

**WEINBEGLEITUNG**

PAIN & FROMAGE

**KLEINE KÄSEPLATTE** 12,50

mit hausgemachtem Chutney und Baguette

**INFORMATION ZUR KENNZEICHNUNG ALLER SPEISEN:**

Eine Liste mit zugeordneten Allergenen ist an der Theke einsehbar.



---

## WEISSWEIN

VIN BLANC

### **BIEN AIMÉ, CHARDONNAY, VDP D'OC, TROCKEN 1,0l 2021**

Angenehme Säure, leichtes Bouquet, exotisch und nussig.

100 % Chardonnay 0,1l 2,60 0,2l 5,00

als Weinschorle 0,2l 4,50

### **MAZET BLANC, VIN DE PAYS D'OC, TROCKEN 0,75l 2021**

Frischer, spritziger Weißwein aus Südfrankreich, helle Früchte.

60 % Sauvignon Blanc – 40 % Viognier 0,1l 3,00 0,2l 5,60 0,75l 19,00

### **CHATEAU LA FREYNELLE, BORDEAUX BLANC, AC, TROCKEN 0,75l 2021**

Lebendiger Weißwein aus dem Entre-Deux-Mers mit Zitrusnoten und grünem Apfel.

60 % Sauvignon Blanc – 35 % Semillon – 5 % Muscadelle 0,1l 3,40 0,2l 6,60 0,75l 22,00

### **PLATINE, DOMAINE GIBAUT, TOURRAINE, AC, TROCKEN 0,75l 2020**

Schmelziger Sauvignon Blanc, mit schönem Fruchtspiel, gehaltvoll und säurearm.

100 % Sauvignon Blanc 0,1l 3,90 0,2l 7,60 0,75l 25,00

---

## ROSÉWEIN

VIN ROSÉ

### **CHATEAU LA FREYNELLE, CLAIRET BORDEAUX, AC, TROCKEN 0,75l 2021**

Kräftiger, gehaltvoller Rosé aus dem Bordelais, Himbeere, weiche Säure.

100 % Cabernet Sauvignon 0,1l 3,50 0,2l 6,80 0,75l 23,00

als Weinschorle 0,2l 4,50

### **DOMAINE DE FIGARET, ROSÉ, PIC SAINT LOUP, AOP, TROCKEN 0,75l 2021**

Beerig, runder Roséwein aus Südfrankreich, mit würzigen Reflexen und feiner Säure.

80 % Syrah 20 % Grenache 0,1l 3,70 0,2l 7,00 0,75l 25,00

### **DOMAINE LA MARCHANDISE, CÔTES DE PROVENCE ROSÉ, AOP, TROCKEN 0,75l 2021**

Eleganter, feinfruchtiger Rosé aus dem Topgebiet, rund, harmonisch, beerig, leicht.

35 % Grenache - 20 % Tibouren - 15 % Mouvèdre – Div. 0,1l 4,50 0,2l 8,80 0,75l 27,00

---

## ROTWEIN

VIN ROUGE

### **MAZET ROUGE, DOMAINE DE NIZAS, VIN DE PAYS D'OC, TROCKEN 0,75l 2020**

Fruchtig, beeriger Rotwein aus Südfrankreich, mit feiner Würze und leichtem Tannin.

70 % Syrah - 30 % Cabernet Sauvignon 0,1l 3,00 0,2l 5,60 0,75l 19,00

als Weinschorle 0,2l 4,50

### **CHATEAU LA FREYNELLE, BORDEAUX ROUGE, AC, TROCKEN 0,75l 2018**

Elegant, leichter Rotwein, erdige Reflexe, grüne Paprika, feine Frucht.

60 % Merlot - 40 % Cabernet Sauvignon 0,1l 3,50 0,2l 6,80 0,75l 23,00

### **EMOTION, GRAND VIN DE BORDEAUX, CHATEAU LA FREYNELLE, AC, TROCKEN 0,75l 2018**

Eleganter Rotwein aus dem Entre-Deux-Mers Gebiet mit feinen Vanillenoten

und reifen schwarzen Beeren. 12 Monate Barriquefass.

50 % Roussanne – 50 % Viognier 0,1l 4,50 0,2l 8,80 0,75l 27,00

