

**BONJOUR
RAVENSBURG!**



APÉRITIF

APÉRITIF

RICARD (PASTIS) 4cl.	5,50	CAMPARI SPRITZ	8,50
APEROL SPRITZ	8,50	WEIZEN SPRITZ	8,50
PAMPELLE SPRITZ	8,50	LILLET WILD BERRY	8,50
LAVENDEL SPRITZ	8,50	MIMOSA D'AMOUR	4,50
HUGO	8,50	CRÉMANT 0,1l mit Aperol oder Lillet	6,50

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 4,20 0,75l 25,50

CRÉMANT 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 6,20 0,75l 36,50

CRÉMANT 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 6,50 0,75l 38,50

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 35,00 0,75l 58,00

BIER

BIÈRE

LEIBINGER HELLES 0,33l 3,90	MONACO 0,5l 4,50 Radler mit Grenadine-Sirup
LEIBINGER HELLES ALKOHOLFREI 0,33l 3,90	NIZZA 0,5l 5,50 Radler mit Cassis-Likör
BLANC 1664 WEISSBIER 0,275l 3,90	
LEIBINGER SEERADLER 0,33l 3,60	

ALKOHOLFREI

SANS ALCOOL

DIABOLO 0,5l 4,50 wahlweise: Minze, Erdbeere oder Grenadine	PUREZZA PREMIUM WATER SPARKLING I STILL 0,35l 2,90 0,75l 5,90
ORANGINA 0,25l 3,60 Original Orange, Rouge	LINDAUER SÄFTE Apfel naturtrüb, Orange und Johannisbeere 0,25l 3,60 0,5l 5,80 als Saftschorle 0,25l 2,90 0,5l 4,90
PROVIANT BIO LIMONADEN 0,33l 3,90 Rhabarber, Ingwer & Zitrone, Kirsche & Granatapfel, Orange & Maracuja	HOLUNDERSCHORLE 0,25l 3,10 0,5l 5,10
SPRITE 0,33l 3,00	
COCA-COLA I LIGHT I ZERO 0,33l 3,60	
LA MORTUACIENNE 0,33l 4,50 Limonade aus Frankreich: Mandarine, Zitrone, Pampelmousse, Orange, Minze-Zitrone, Grenade	



HEISSGETRÄNKE

BOISSONS CHAUDES

ESPRESSO 2,50

ESPRESSO MACCHIATO 2,70

ESPRESSO DOUBLE 3,80

ESPRESSO DOUBLE MACCHIATO 4,10

CAFÉ 3,50 / 3,90

CAFÉ AU LAIT 4,20

LATTE MACCHIATO 4,50

CAPPUCCINO 4,00 / 4,80

FLAT WHITE 4,50

CHOCOLAT CAOTINA NOIR 4,60
mit Sahne 5,30

HEISSE ZITRONE MIT HONIG 3,90

FRISCHE MINZE TEE 4,20

Auf Wunsch jeweils mit laktosefreier Milch
oder Haferdrink +0,50

Sirup wahlweise Haselnuss, Schokolade,
Caramel oder Vanille +0,60

Auf Wunsch mit zusätzlichem Espresso Shot +1,20

TEE

THÉ

TEE RONNEFELDT 3,90

ENGLISH BREAKFAST (SCHWARZER TEE)

Ein weicher Ceylon Tee mit dem unverwechselbaren Geschmack von der Insel - prickelnd und spritzig

DARJEELING SUMMER GOLD (SCHWARZER TEE)

Blumige Eleganz und ein köstlich rundes Aroma zeichnen diese herausragende Sommerpflückung aus

MASALA CHAI (SCHWARZER TEE MIT GEWÜRZMISCHUNG)

Kräftige Mischung aus Assam und den bekannten exotisch kräftig scharfen Zutaten

ROOIBOS ORANGE (KRÄUTERTEE MIT ORANGENGESCHMACK)

Eine spritzige, natürliche Orangen-Note mit mild-aromatischem Rooibos Charakter

BERGKRÄUTER (KRÄUTERTEE)

Zarte Melisse, dezente Anisnote und ein Hauch von Thymian - duftig, würzig und frisch

CAMOMILE BLOSSOM (KRÄUTERTEE)

Herb-blumiger Kräutertee mit ganzen Kamillenblüten

AYURVEDA HERBS & GINGER (KRÄUTERTEE)

Für die innere Wärme, perfekt balancierte Ingwerkräutermischung, die alle Sinne aktiviert

REFRESHING MINT (KRÄUTERTEE)

Der typische Geschmack der Pfefferminze, mit neuer Frischedimension durch Zitronengras

GREEN DRAGON LUNG CHING (GRÜNER TEE)

Ein seltener Teegenuss, bei dem sich die typisch leichte Herbe mit einem erfrischenden Moment verbindet

JASMINE GOLD (GRÜNER TEE MIT JASMINGESCHMACK)

Zarte Jasminblüten verteilen ihr weiches Aroma über einen chinesischen Grüntee der Frühlingsernte



FRÜHSTÜCK:

MONTAG BIS FREITAG VON 9:00 - 12:00 UHR

SAMSTAGS VON 9:00 - 13:00 UHR

FRÜHSTÜCK

PETIT-DÉJEUNER

DAS KLEINE 5,50

Croissant oder Brötchen, Butter, Konfitüre

DAS HERZHAFTE 4,50

Schinken-Käse Croissant

CROISSANT BENEDICT 16,50

Croissant, Avocado und Bacon, pochiertes Ei und Sauce Hollandaise
Wahlweise mit Lachs +4,00

AVOCADOTOAST 14,90

Pumpernickelbrot
mit veganem Frischkäse und Radieschen
wahlweise mit Lachs +4,00

 VEGETARISCH

  VEGAN

PARIS 14,50

1 Brötchen, Croissant, Butter, Konfitüre,
2 Sorten Käse, hartgekochtes Ei

LYON 13,50

Warmes Porridge mit Hafermilch und frischem Obst,
Agavensirup, dazu ein Glas Orangensaft
(anstatt Porridge auch mit Joghurt aus Kuhmilch
möglich)

MARSEILLE 14,50

1 Brötchen, Croissant, Butter, Konfitüre,
1 Sorte Käse, 1 Sorte Schinken

DAS CIPRIANS FÜR ZWEI 34,50

2 Brötchen, 2 Croissants, 2 Butter, 2 Konfitüre,
2 Sorten Käse, 2 hartgekochte Eier,
2 Sorten Schinken, Graved Lachs,
2 frisch gepresste Orangensäfte und 2 Heißgetränke
mit 2 Gläsern Crémant blanc 44,50

EXTRAS

SUPPLÉMENTS

CROISSANT 3,00

PAIN AU CHOCOLAT 3,90

HONIG, HASELNUSSCRÈME, KONFITÜRE 1,30

PORTION BUTTER 1,20

WEITERE HERZHAFTE KLEINIGKEITEN FINDEN
SIE IN UNSERER THEKE

BRÖTCHEN 1,60

GRAVED LACHS 7,50

HARTGEKOCHTES EI 2,10

1/2 GEGRILLTE AVOCADO 3,50

PÂTISSERIE & VIENNOISERIE

PÂTISSERIE

GEFÜLLTE CROISSANTS NACH WAHL 4,20

Haselnusscrème, Pistaziencrème
oder Aprikosencrème

SAISONALER KUCHEN 4,50

Portion Sahne 0,70

TARTE AU CITRON 4,90

Zitronentörtchen

TARTE BAILEYS 4,90

Baileystörtchen

ÉCLAIR 4,90

Café, Schokolade, Vanille, Himbeer, Maracuja
oder Pistazie

MACARON 2,20

aus La Rochelle

Wählen Sie gerne aus unserer Theke.



WARME KÜCHE:

MONTAG BIS SAMSTAG VON 12:00 - 16:00 UHR

MITTAGSKARTE

MENU DE DÉJEUNER

NIZZA SALAT 17,90

Blattsalat mit Bohnen, Ei, Oliven, Tomaten, Zwiebeln, Thunfisch und Nizza Dressing

CAESAR SALAT 12,90

Romanasalatherzen mit Caesar Dressing und hausgemachten Croutons

BISTRO SALAT 7,10

Blattsalat, Karotten, Tomaten, Gurke und Hausdressing

ELSASS 13,90

Flammkuchen mit Crème Fraîche, Speckwürfeln, Zwiebeln und Lauchzwiebeln

BORDEAUX 14,90 

Flammkuchen mit Blauschimmelkäse, Birne und Thymian

BRETAGNE 14,90

Flammkuchen mit Lachs und Forellenkaviar

CROQUE MONSIEUR 14,90

Getoastetes Sandwich mit Schinken, Käse, Tomaten und Schmand, serviert mit Salatbouquet

CROQUE MADAME 14,90 

Getoastetes Sandwich mit Blauschimmelkäse, Birne, Honig und Schmand, serviert mit Salatbouquet

 *VEGETARISCH*

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 3,10 0,2l 5,70

als Weinschorle 0,2l 4,70

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 3,70 0,2l 6,40 0,75l 22,50

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 4,10 0,2l 7,40 0,75l 25,00

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

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

100 % Sauvignon Blanc 0,1l 4,70 0,2l 8,30 0,75l 27,00

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 4,10 0,2l 7,40 0,75l 25,00

als Weinschorle 0,2l 4,70

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 4,70 0,2l 8,30 0,75l 27,00

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 5,50 0,2l 9,90 0,75l 29,00

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 3,70 0,2l 6,40 0,75l 22,50

als Weinschorle 0,2l 4,70

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 4,10 0,2l 7,40 0,75l 25,00

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 5,50 0,2l 9,90 0,75l 29,00

