



LA CRÈME DE LA CRÊPE

Willkommen im La Crème de la Crêpe! Wir freuen uns sehr, Sie bei uns begrüßen zu dürfen und werden alles tun, Ihre Zeit bei uns so angenehm wie möglich zu gestalten. Wir möchten Ihre Sinne verzaubern! Hierfür bieten wir Ihnen selbstgemachte, ehrliche und gesunde Gerichte. Gekocht wird mit frischen und erlesenen Zutaten aus Frankreich und Deutschland. Wir möchten dadurch eine Harmonie zwischen diesen zwei schönen Ländern erschaffen und Sie binnen eines Augenblicks in die Bretagne versetzen.

Bon appétit!

DIE GALETTES

Der Teig für unsere Galettes besteht aus Salz, Wasser und Buchweizen aus der Bretagne (g. g. A.). Das Mehl wird in der «Moulin de la Fatigue» in der Bretagne nach alter Tradition auf Stein gemahlen. All unsere Galettes sind hausgemacht und aus frischen Produkten hergestellt.

LA COMPLÈTE	8.90–
Pariser Schinken, Bio-Ei, Französisch Emmentaler	
LA PIERRE-YVES	7.90–
Französisch Emmentaler, frische Tomaten, Kräuter der Provence	
LA FERNAND	11.10–
Ziegenkäse, Walnuss, Bayonne-Schinken, karamellisierte mit Cidre abgelöschte Zwiebeln	
LA JACQUES	10.10–
Camembert, Bratapfel mit Zimt, karamellisierte mit Cidre abgelöschte Zwiebeln	
LA BERNARD VEGAN	11.10–
Veganer Käse, Spinat, frische Tomaten, Avocado	
LA MATTHIEU	9.50–
Bio-Ei, Bacon, Cheddar Käse, Röstzwiebeln	
LA RENÉ	10.90–
Raclette-Käse, Kartoffeln, Bayonne-Schinken, Gewürzgurken	
LA PAUL	10.90–
Französischer Emmentaler, Fourme d'Ambert, Camembert, Ziegenkäse	
LA ROBERT	10.50–
Fr. Emmentaler, Sahne-Champignons, Speck, karamellisierte mit Cidre abgelöschte Zwiebeln	
LA MANU	7.90–
Pariser Schinken, Französischer Emmentaler, Feldsalat	
LA DOMINIQUE	11.50–
Reblochon-Käse, Kartoffeln, Speck, karamellisierte Zwiebeln, Crème Fraiche, Feldsalat	
LA LÉOPOLD	11.90–
Hausgesalzene und -getrocknete Entenbrustscheiben, Pinierkerne, gekochtes Bio-Ei, frische Tomaten, Feldsalat, Französisch Emmentaler	

Unsere Toppings sind hausgemacht, werden aus frischen Produkten hergestellt und ohne Mikrowelle zubereitet.

KREIRE DEINEN EIGENEN CREPE

Unsere Crêpes sind hausgemacht aus frischen Produkten.
Du findest deine Lieblingszutat nicht in unserer Liste? Sag uns einfach Bescheid!

CRÊPE BASIS **3.25-** ODER GALETTE BASIS **3.75-**

HAUSGEMACHTE GARNITURE

Zartbitterschokolade **1.00-**
Weiße Schokolade **1.00-**
Schlagsahne **1.00-**
Gebrannte Walnüsse **0.75-**
Gebrannte Mandeln **0.75-**
Karamiellisierte Bratapfel **1.25-**
Karamell aus gesalzener Butter **1.00-**

Kokosflöcken **0.50-**
Waldbeerenkompott **1.00-**
Birnenkompott **1.00-**
FLAMBIERTER ALKOHOL **///////**
Grand Marnier **1.25-**
Calvados **1.25-**

LES CLASSIQUES

Honig **1.00-**
Nutella **1.00-**
Zimt und zucker **0.50-**
Zucker **0.50-**
Konfitüre **1.00-**
Ahornsyrup **1.00-**
Vanilleeis **1.00-**

ZUM TEILEN

UNSERE KÄSEAUSSWAHL **7.50-**
UNSERE WURSTAUSSWAHL **7.50-**
WURST- UND KÄSEVARIATION (FÜR ZWEI) **11.90-**
PÂTÉ DE CAMPAGNE **5.90-**

GEROLLTE BUCHWEIZEN-GALETTES **///////**
SCHINKEN / FR. EMMENTALER / FELDSALAT **8.50-**
SPINAT / FR. EMMENTALER / FELDSALAT **8.50-**

Unsere Menüs

LA MITTAGSTISCH

Von Mittwoch bis Freitag von 12:00 bis 14:30 Uhr

GALETTE

Complète oder Pierre-Yves oder Galette des Tages

CRÊPE

Karamell aus gesalzener Butter oder Zartbitterschokolade oder Crêpe des Tages

BOISSON 20cl

Cidre, Wasser, Apfelsaft aus der Bretagne, Kaffee

Galette + Crêpe + Boisson **10.90-**

Galette + Boisson **9.20-**

Galette **7.50-**

LE MENU DEPARDIEU

APÉRITIF

Kir Cassis oder Kir Breton

ENTRÉE

Käse- oder Wurstausswahl
oder Paté de Campagne

GALETTE

Ihrer Wahl

CRÊPE

Ihrer Wahl (zwei Zutaten)

21,90-

LE PETIT GÉRARD Bis zum 12. Lebensjahr

GALETTE

Schinken mit Käse oder Spinat mit Käse
Wird immer mit Feldsalat serviert

+ CRÊPE

Zimt und Zucker

+ BOISSON 20cl

Wasser, Apfelsaft aus der Bretagne

10,90-

Unsere Toppings sind hausgemacht, werden aus frischen Produkten hergestellt und ohne Mikrowelle zubereitet.

BELGISCHES BIER

CHIMAY BLEUE GRANDE RÉSERVE 75CL	10.5%	15.80–
CHIMAY ROUGE 33CL	7%	4.90–
CHOUFFE BLONDE 33CL	8%	5.20–
DELIRIUM TREMENS 33CL	8.5%	5.60–
MAREDSOUS BRUNE 33CL	8%	4.20–
VEDETTE EXTRA WHITE 33CL	4.7%	3.90–
TRIPLE KARMELIET 33CL	8.4%	6.00–

LES VINS

OFFENE WEINE //////////////////////////////////////

WEISS

Fumées Blanches Sauvignon Blanc
par François Lurton
20cl / 12% // **4.50–** 50cl / 12% // **9.20–**

ROT

Le Volcanic Rouge, Cuvée du cap d'Agde
par Pierre Besinet
20cl / 13% // **4.50–** 50cl / 13% // **9.20–**

ROSÉ

Cèdre rosé du Lubéron
20cl / 13% // **4.50–** 50cl / 13% // **9.20–**

FLASCHENWEINE //////////////////////////////////////

● LE PUGET

Merlot Pays d'OC IGP
75cl / 13% // **16–**

● CHÂTEAU BONNET

Bordeaux ABP
75cl / 12,5% // **24–**

○ CAZAL VIEL

Chardonnay, Pays d'OC IGP
0,75cl / 13% // **18–**

○ VIN D'ALSACE JEAN GEILER

Pinot blanc AAC
0,75cl / 13% // **23–**

● LES ESTIVALES DE VENTENAC

Cabardes AOP
0,75cl / 12.5% // **19–**

● Rot ○ Weiss ● Rosé

CRAFT CIDRES

Wir kennen alle unsere Cidreproduzenten persönlich. Wir sind sehr stolz darauf, einer von wenigen Importeuren dieser außergewöhnlichen Apfelweine in Deutschland zu sein. Fragen Sie Ihren Lieblingskellner nach Empfehlungen, welcher Apfelwein für Ihren Anlass am besten geeignet ist!

**TRADITIONELL HERGESTELLTER
CIDRE AUS DER NORMANDIE** 20cl // **2.90–**
50cl // **5.90–**

FRUITÉ 4.5% Cidrerie Coat Albret / Bretagne 75cl // **11.8–**
Als Eigenkreation der Cidrerie Coat Albert ist dies ein eleganter Cidre mit größter aromatischer Finesse. Seine säuerliche Note vermittelt ein Gefühl der Frische.

EXTRA BRUT 6% Cidrerie Coat Albret / Bretagne 75cl // **15.9–**
Dieser Cidre ist das Ergebnis einer sehr langen Fermentation und feinsinnigen Zusammenstellung von Früchten der Anfangs- und Übergangssaison. Er ist kräftig und mineralisch mit einem leicht bitteren Abgang.

LE ROMILLÉ 5% Village de Romillé / Bretagne 75cl // **13.5–**
Ein Cidre, der ausschließlich mit ausgewählten Äpfeln von drei Produzenten des Dorfes Romillé erzeugt wird, welche sich nur wenige Kilometer von der Cidrerie befinden. Er ist kraftvoll, rund und hat eine leicht bittere Note.

LE GUILLEVIC 3.5% Cidrerie Nicol / Bretagne 75cl // **15.9–**
Ein Cidre der Spitzenklasse mit rotem Siegel. Hergestellt aus der seltenen Apfelsort „Guillevic“ ist er der „Champagner“ unter den Cidres.

BRUT 4.5% Cidrerie de la Brique / Bretagne 75cl // **10.5–**
Ein trockener Cidre der ausschließlich aus Äpfeln der Normandie gewonnen wird. Er wurde mit der Bronzemedaille des „Salon de l'Agriculture“ (Landwirtschaftsfachmesse) 2019 ausgezeichnet.

CIDRE ROSÉ 3% Cidrerie de la Brique / Bretagne 75cl // **12.5–**
Ein Cidre, der für seine durststillende und erfrischende Eigenschaft geschätzt wird. Seine rötliche Farbe stammt aus dem roten Fruchtfleisch normannischer Äpfel.

POIRÉ 4.5% Cidrerie de la Brique / Bretagne 75cl // **13.5–**
Dieser Cidre wird aus Birnen anstelle von Äpfeln erzeugt und lässt sich idealerweise als Apéritif verkosten.

DEMI-SEC 4.5% Ferme de Cornesse / P. de la Loire 75cl // **11.8–**
Weder zu süß noch zu trocken sagt dieser Cidre der Mehrheit zu. Seine Authentizität entstammt seiner altüberlieferten Herstellungsmethode des Hofes „Ferme de Cornesse“.

ADAM 3% Ferme de Cornesse / P. de la Loire 75cl // **14.9–**
Spezielle Gärung mit zarten fruchtigen Aromen und feinem Sprudel. Dieser Cidre ist die ideale Wahl als Apéritif.

ÈVE 4.5% Ferme de Cornesse / P. de la Loire 75cl // **14.9–**
Spezielle fruchtige Gärung aus Äpfeln, die ausschließlich vom Hof „Ferme de Cornesse“ stammen. Diesen Cidre genießt man am besten in Begleitung eines süßen Crêpes.

APÉRITIFS & DIGESTIFS

KIR CASSIS

Weißwein und Crème de cassis
10cl // 3.50–

KIR BRETON

Cider und Crème de cassis
10cl // 3.20–

KIR NORMAND

Cidre, Crème de cassis und Calva
10cl // 4.50–

POMMEAU DE NORMANDIE AOC

4cl // 17% 4.50–

CALVADOS

4cl // 4.50–

RICARD

Pastis und Wasser
2cl // 3.60–

LES SOFTS

VIVA CON AGUA STILL ODER LAUT

0,33cl // 2.50–
0,75cl // 4.90–

SIRUP MIT WASSER

Minze oder Grenadine
0,30cl // 2.50–

SIRUPT MIT LIMO

Minze oder Grenadine
0,30cl // 2.90–

FRITZ KOLA

0,33cl // 2.90–

FRITZ KOLA ZUCKERFREI

0,33cl // 2.90–

ORANGINA JAUNE ODER ROUGE

0,25CL // 2.60–

APFELSAFT / SCHORLE AUS DER BRETAGNE

0,30cl // 2.90–

NOS HEISSE GETRÄNKE

ESPRESSO // 1.90–

CAPPUCCINO // 2.60–

ENTKOFFEINIERTER // 2.60–

ESPRESSO MACCHIATO // 2.30–

Sojamilchzuschlag // 0.50–

HEISSE SCHOKOLADE // 1.90–

KAFFEE MIT CALVADOS // 3.90–

BIO TEE // 2.60–

AMERICANO // 2.10–



LA CRÈME DE LA CRÊPE

Es ist uns wichtig, Ihnen nur das Beste zu bieten. Zögern Sie nicht, uns Ihre Wünsche und Anregungen mitzuteilen. Wir sind immer offen und freuen uns über ein Feedback.

A bientôt!

Instagram

[instagr.am/lcdlc_hh](https://www.instagram.com/lcdlc_hh)

Facebook

[fb.com/lacremedelacrepe.de](https://www.facebook.com/lacremedelacrepe.de)

Reservierung

040 18071896

Email

jean@lacremedelacrepe.de