

NOUS SOMMES

Ouverts

du Mardi au Samedi
17h - 23h



FAITES VOTRE
Réservation

069 / 714 37 069
www.diefromagerie.de



PLANCHES APÉRO Zum teilen

6,8,8.4 - auf Platten: Nüsse, Mandeln, Pecannüsse,
Weintrauben, frischkäse etc.

La Française

vielfältige Käse- und Wurstausswahl

La Fromage - végétarienne

vielfältige Käse-Auswahl

| | | |
|---|--------|----|
| } | Einzel | 21 |
| | für 2 | 40 |
| | für 3 | 59 |
| | für 4 | 76 |
| | für 5 | 90 |

La Bourgeoise

41

für 2 - z.B. Comté, EspressoKäse, Trüffelkäse und Wurst 1. Wahl

La Savoir - Vivre

dein Preis!

Alles aus der Theke - gestalte deine Platte selber vor der Theke nach Gewicht - 8,5€/kg - Mindestbetrag 45€, bis zu 6 Käsesorten und alle Charcuterie/Wurst deiner Wahl. Oliven, Feigensenf, Kirschtomaten, Mandeln ab 50€-Platten dabei

La Royale

106

vielfältige Auswahl für 6 hungrige Gäste

FLAMMKUCHEN 6,8,8.4

auch vegetarisch erhältlich ! Bitte explizit bestellen

Flamm Comté-Bergkäse

14

Speck, Zwiebeln, Bergkäse

Flamm Trüffel

16

TrüffelRaclette-Käse & Creme, Speck, Zwiebeln

Flamm Ziegenkäse-Honig

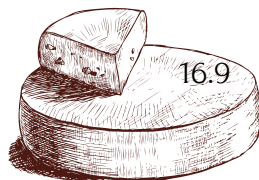
16

Speck, Zwiebeln, Ziegenkäse, Honig

Flamm Burrata-Straciatella

16.9

Burrata, Speck, Zwiebeln



DESSERTS

Fondant au chocolat 6 je nach Verfügbarkeit 9

Crème brûlée 7,1,2,6,7,9 (nur im Winter) 9

Eis - Orange o. Zitrone in Schale 6 9

BURRATAS SALADS

6,8,8.4

alle Salate mit Olivenöl-Senf-Honig-Dressing,
Knoblauch-Croûtons,
Kapern, Grana Padano, Essigcreme

Burratas Prosciuto crudo

19.9

Burrata di Buffala mit Rohschinken, geröstete Mandeln, Tomaten, Gurken, frühlingzwiebeln. Grillpaprika +3,90€

Burratas Grillpaprika

19

Burrata di Buffala, Grillpaprika, geröstete Mandeln, Gurken, frühlingzwiebeln

Tomaten & Straciatella di Burrata

16

Frische Tomaten, Straciatella di Burrata, Kapern

Trüffel-Extra für Burrata-Salad

+4

Trüffelcreme on top

FONDUES

6,8,8.4- mit Weißwein und Kirschwasser

*Solange der Vorrat Reicht
und das Wetter es zulässt !*

Original Schweizer Fondue-Topf ab 2 Pers.- 29€Pro. Person

Schweizer Bergkäse

29

Bergkäse mit Trüffel

+10



TAPAS

Karamalisierte Pecannüsse

7

Trüffel-Brie

11

Camembert Chaud mit Honig 6,8,8.4

14

Hausgemachter Frischkäse der

8

Woche - Trüffel, Datteln... 6,8,8.4

Mini-Salamis

8

Cornichons

8

Trüffelchips

8

Geröstete u. gesalzene Mandeln

7

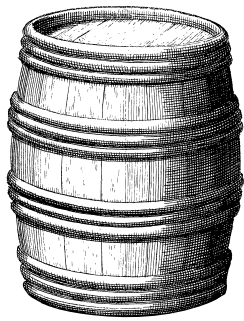
Pastete/Rillettes mit Cornichons

10

Sardines à l'huile

10

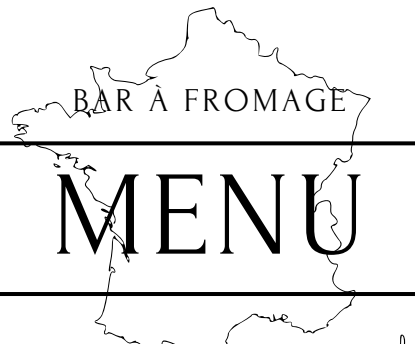




NOUS SOMMES

Ouverts

du Mardi au Samedi
17h - 23h



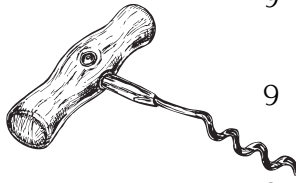
FAITES VOTRE
Réservation

069 / 714 37 069
www.diefromagerie.de



VINS BLANCS

| | 0.15 | 0.75 |
|---|------|------|
| Hauswein trockener französischer Weisswein | 6 | 29 |
| Ancien temps Cuvée Chardonnay Sauvignon blanc aus Languedoc | 7 | 34 |
| Sauvignon Blanc Sauvignon blanc - Trocken und aromatisch | 8 | 39 |
| Riesling d'Alsace Elsässer Riesling | 9 | 44 |
| Grauburgunder Deutscher Grauburgunder | 9 | 44 |
| Grain de Cocotte Chardonnay - Sauvignon aus Charente | 9 | 44 |
| Sancerre Sauvignon Blanc aus dem Loireral | 10 | 49 |
| Chablis Chardonnay aus Burgund | 10 | 49 |
| Egiategia - Saint Jean de Luz Unterwasserweinerstellung - Baskenland | 10 | 49 |



VINS ROSÉS

| | | |
|--|---|----|
| Hauswein Pinot Rosé Pinot und Grenache Rosé - Greg et Juju | 7 | 35 |
| Rosé de Bordeaux Cuvée 4 Rebsorten/ Merlot, Syrah, Cabernet, Tannat | 7 | 35 |
| Rosé de Provence Cuvée d'Aix-en-Provence | 9 | 44 |

LONG DRINKS

| | |
|----------------------------|-----|
| APEROL / LIMONCELLO SPRITZ | 9.5 |
| LAVENDEL SPRITZ | 12 |
| ESPRESSO MARTINI | |
| WILD BERRY LILLET | 13 |

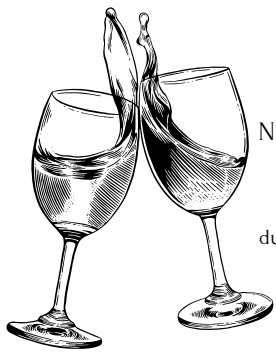
BUBBLES

| | | |
|--|----|-----|
| Sekt Chardonnay Maison Pol Schaumwein | 7 | 35 |
| Crémant Weiß oder Rosé Crémant de Chenin et Chardonnay | 9 | 43 |
| Crémant d'Alsace Pinot Blanc et Auxerrois | 9 | 43 |
| Champagner AOC Blanc de Noir Winzerfamilie Rémy Massin - Reims | 16 | 75 |
| Champagner AOC Blanc de Blanc Winzerfamilie Pierre Trichet o. Rémy Massin | | 129 |

VINS SANS ALCOHOL

| | | |
|-----------|---|----|
| Sauvignon | 7 | 34 |
| Riesling | 7 | 34 |
| Rosé | 7 | 34 |
| Crémant | 9 | 39 |





NOUS SOMMES
Ouverts
du Mardi au Samedi
17h - 23h

BAR À FROMAGE

MENU

FAITES VOTRE
Réservation

069 / 714 37 069
www.diefromagerie.de



NOS VINS ROUGES

| | 0,15 | 0,75 |
|--|------|------|
| L'èpicurien Eleganter und würziger Bordeaux. Merlot, Malbec | 8 | 39 |
| Mas d'en Figuier Cuvée Syrah, Carignan, Grenache. | | 39 |
| Ancien temps 2019 - kräftiger Languedoc, Syrah - Cabernet. | | 39 |
| Côtes du Rhône 2019 - Gamay. Trocken, leicht fruchtig | 8 | 39 |
| Pinot Noir 2019 - Pinot Schwarz aus Burgund | | 42 |
| Bordeaux Merlot Cabernet Merlot Cabernet Franc. | | 42 |
| Egiategia Saint Jean de Luz Meereswasser-Wein ! 15m unter dem Meer vinifiziert. Sehr alte Grenache Rebstöcke. | | 45 |
| Médoc - Château Julia Pauillac - Aromavoller und würziger Médoc | | 59 |
| St. Émilion Moulin Saint Clair Merlot Cabernet Franc - Bordeaux | | 59 |
| Château Neuf du Pape Kräftiger und würziger Côtes du Rhône. Grenache, Cinsault, Syrah und Mourvèdre | | 69 |
| Gigondas Romane Machote Kräftiger und würziger Côtes du Rhône. Grenache u. Syrah | | 69 |

NOS SOFT

| | |
|--|-------|
| Lemonaids 0,33 L - Ingwer - Maracuja - Limette | 4.9 |
| Africola 0,33 L | 4.9 |
| Orangina 0,33 L | 4.8 |
| Wasser Taunusquelle Mit oder ohne - klein o. groß | 4.5 8 |
| Wasserkaraffe | 4 |

NOS BOISSONS FRANCAISES

| | |
|--------------|----|
| Kir Royal | 8 |
| Pastis | 8 |
| Lillet dry | 8 |
| Martini | 8 |
| Cognac | 11 |
| Calvados | 9 |
| Cidre | 6 |
| Kirschwasser | 8 |
| Milchlikör | 9 |
| Campari dry | 9 |

