

NOUS SOMMES

Ouverts

du Mardi au Jeudi 17h – 23h
Vendredi & Samedi 12h30 – 23h

BAR À FROMAGE

Menu

DIE FROMAGERIE · FRANKFURT

FAITES VOTRE

Réservation

069 / 714 37 069
www.diefromagerie.de

PLANCHES APÉRO ZUM TEILEN

Hochgestellte Zahlen = Allergene, Übersicht auf der letzten Seite

☐ **La Française** ^{1,7,8,9,10}
Käse- und Wurstausswahl

☐ **La Fromage** ^{1,7,8,9,10}
5–6 Käsesorten

Preis je nach Personenzahl →

Auf unseren Platten außerdem: Oliven, Trauben, Nüsse,
Cornichons ...

Einzeln	21
für 2 Personen	40
für 3 Personen	59
für 4 Personen	76
für 5 Personen	90
ab 6 Personen, pro Person	18

☐ **La Bourgeoise** für 2 Personen ^{1,7,8,9,10}
Feinste Platte aus Rohmilchkäse, Trüffelpilze (auf Wunsch) und
Wurstwaren – das Beste aus unserem Sortiment!

44



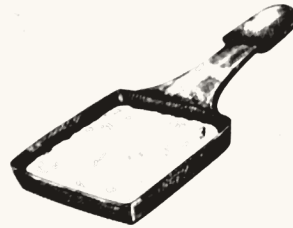
TAPAS – WARM & KALT

WARM

☐ Datteln im Speck ^{7,9,10,12}	9,50
☐ Baguette-Speckbites ^{1,7,9,10}	9
☐ Camembert chaud mit Honig ^{1,7}	14
☐ Tomaten, Kapern, Knob ¹	8
☐ Raclette-Häppchen + Cornichons ^{7,10}	9
☐ Bluecheese-Crème-brûlée ^{3,7}	9
☐ Ziegenkäse, Mandeln, Honig ^{7,8}	9

KALT

☐ Pastete oder Rillettes je nach Verfügbarkeit ^{3,7,9,10}	12
☐ Salzmandeln ⁸	7
☐ Karamellisierte Pekannüsse ⁸	7
☐ Frischkäse der Woche ⁷	8
☐ Mini-Salamis ^{7,9,10}	9
☐ Trüffelchips	6
☐ Cornichons o. Riesenkapern ¹⁰	8
☐ Sardinen à l'huile ⁴	10
☐ Trüffelbrie Portion ⁷	11



FONDUE & RACLETTE

☐ Fondue 3 Käse ^{1,7,12} 29,90 / P.

Wein, Maisstärke (glutenfrei), Kirschwasser, Muskatnuss, Knoblauch – dazu Baguette unbegrenzt
Auch alkoholfrei, ohne Muskat oder ohne Knoblauch möglich

SPECIALS – PREIS PRO TOPF

☐ Tartufata – Trüffelsauce	10
☐ Pumpkin Pie Spice*	3
☐ Chili aus Cayenne	3
☐ Bruschetta Tomatino ^{6,9,10,11}	3
☐ Röstzwiebeln im Topf oder daneben ¹	4

SIDES ZUM TEILEN – FÜR FONDUE & RACLETTE

☐ Kartoffeln	6
☐ Walnussbrot ^{1,8}	8
☐ Trüffelchips	6
☐ Röstzwiebeln ¹	4
☐ Cornichons o. Riesenkapern ¹⁰	8

RACLETTE

☐ Pfännchen-Raclette ^{7,9,10} 29,90 / P.

200 g Käsevariation, 1× Kartoffeln, 1× Aufschnittbrett

☐ Raclette Schweizer Art ^{7,9,10} 39 / P.

1× Kartoffeln, 1× Aufschnittbrett

☐ ½ Raclette-Rad Schweizer Art ^{7,9,10} 35 / P.

ab 6 Personen · 1× Kartoffeln, 1× Aufschnittbrett

☐ Aufschnittbrett 200 g ^{7,9,10}	12
☐ Mini-Salamis ^{7,9,10}	9
☐ Datteln im Speck ^{7,9,10,12}	9,50
☐ Baguette-Speckbites ^{1,7,9,10}	9
☐ Tomaten, Kapern, Knobi warm ¹	8

* **Pumpkin Pie Spice** – amerikanische Gewürzmischung, bekannt vom Kürbiskuchen: Zimt, Ingwer, Muskatnuss, Nelken und Piment. Gibt der Fondue eine warme, herbstliche Note.

FLAMMKUCHEN

☐ **Elsässer** ^{1,7,9,10} 13
Crème fraîche, Zwiebeln, Speck

☐ **Vegetarisch** ^{1,7} 13
Käse und Lauch

... UND DAZU – EXTRA-BELAG

☐ **Raclette-Käse** ⁷ + 2

☐ **Comté Bergkäse** ⁷ + 2

☐ **Käse und Tartufacreme** ⁷ + 3

☐ **Ziegenkäse-Honig** ⁷ + 2,80

☐ **Brie und Feigensenf** ^{7,10} + 3

NOS THÉS BIO · KUSMI TEA PARIS

Unsere Empfehlung nach Fondue oder Raclette

☐ **Anastasia** 4,95
Schwarzer Tee, aromatisiert mit Bergamotte, Zitrone und Orangenblüten

☐ **4 Fruits Rouges** 4,95
Schwarzer Tee mit Aromen von roten Beeren

☐ **Be Cool Bio** 4,95
Kräutertee mit Pfefferminze, Zitronenverbene und Süßholz – koffeinfrei

NOS DESSERTS

☐ **Fondant au chocolat** ^{1,3,6,7,8} 9

☐ **Crème brûlée** ^{3,7} 9,50

☐ **Zitronen-Eis** ^{3,6,7} 9

☐ **Orangen-Eis** ^{3,6,7} 9



NOUS SOMMES

Ouverts

du Mardi au Jeudi 17h – 23h
Vendredi & Samedi 12h30 – 23h

BAR À FROMAGE

Carte des Vins

DIE FROMAGERIE · FRANKFURT

FAITES VOTRE

Réservation

069 / 714 37 069
www.diefromagerie.de

NOS VINS BLANCS ¹²

0,15 l 0,75 l

Hauswein

6 29

Trockener Grenache | Frankreich, Languedoc

Birne, Mandel, Kräuter



Sauvignon Blanc

8 39

Sauvignon Blanc | Frankreich, Touraine (Loire)

Stachelbeere, Grapefruit, frisches Gras



Riesling d'Alsace

9 44

Riesling | Frankreich, Elsass

Limette, grüner Apfel, Steinobst



Chablis

10 49

Chardonnay | Frankreich, Burgund

Zitrone, Feuerstein, Austernschale



Sancerre Blanc

11 54

Sauvignon Blanc | Frankreich, Loire – Coteaux d'Excellence

Grapefruit, Holunderblüte, Kreide



Ancien Temps

7 34

Chardonnay & Sauvignon Blanc | Frankreich, Languedoc

Zitrus, gelber Apfel, weiße Blüten



Savoyen Blanc

8 39

Chignin Blanc | Frankreich, Savoie – ideal zu Fondue & Raclette

Zitrone, weiße Blüten, Feuerstein



Grauburgunder

9 44

Grauburgunder | Deutschland

Birne, Nuss, Honigmelone

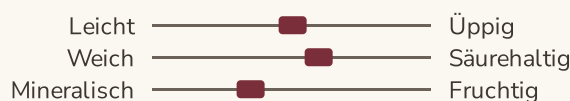


Egiategia – Saint-Jean-de-Luz

10 49

Unterwasser-Weinherstellung | Frankreich, Baskenland

Zitrus, weißer Pfirsich, salzige Meeresbrise



SO LESEN SIE UNSERE KARTE

Der Regler zeigt, wohin der Wein tendiert:

Leicht – Üppig: Körper & Fülle

Weich – Säurehaltig: Frische

Mineralisch – Fruchtig: Aromatik

Zart – Sprudelnd: Perlage (Schaumweine)

Weich – Tanninreich, Fruchtig – Würzig: Rotweine

NOS VINS ROUGES ¹²

0,15 l 0,75 l

Côtes du Rhône 8 39

2019 · Gamay | Frankreich, Rhône – trocken, leicht fruchtig

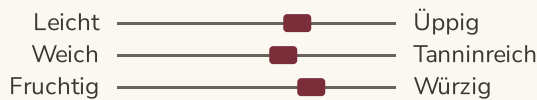
Kirsche, Himbeere, Veilchen



L'Épicurien 8 39

Merlot & Malbec | Frankreich, Bordeaux – würzig, nicht filtriert!

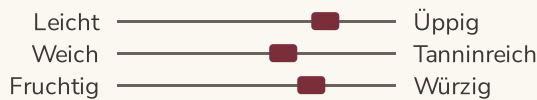
Brombeere, Pflaume, Gewürze



Mas de Figuier 9 44

Frankreich, Languedoc – charakternvoll & kräftig

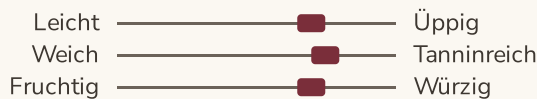
Brombeere, Lakritz, Kräuter



Médoc – Pauillac 11 49

Frankreich, Bordeaux – aromatisch & würzig, sehr kleiner Winzer!

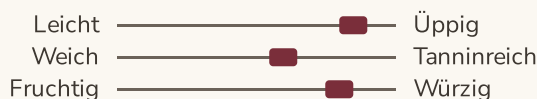
Cassis, Zeder, Tabak



Châteauneuf-du-Pape 15 69

Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre | Frankreich, Rhône – kräftig & würzig

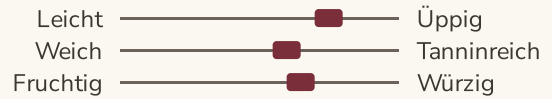
Kirsche, Garrigue, Leder



Ancien Temps 8 39

2019 · Syrah & Cabernet | Frankreich, Languedoc – sehr kräftig

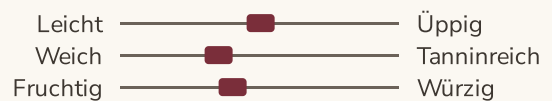
Schwarze Johannisbeere, Pfeffer, Garrigue



Pinot Noir 9 44

2019 · Pinot Noir | Frankreich, Burgund – dunkel & kräftig

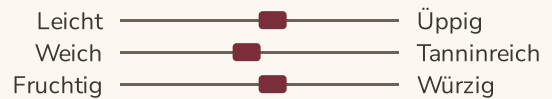
Kirsche, Waldbeeren, Unterholz



Egiategia – Saint-Jean-de-Luz 11 49

Alte Grenache-Reben | Baskenland – Meereswein, 15 m unter dem Meer vinifiziert!

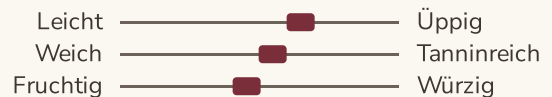
Rote Früchte, Gewürze, salzige Note



Saint-Émilion Moulin Saint Clair 12 55

Merlot & Cabernet Franc | Frankreich, Bordeaux

Pflaume, Kirsche, Vanille

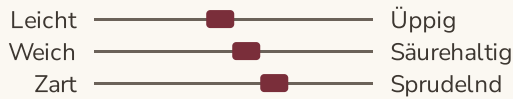


NOS CRÉMANTS & CHAMPAGNES ¹²

0,15 l 0,75 l

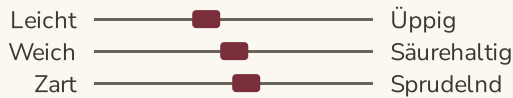
Crémant Bouvet – Weiß oder Rosé 9 43

Chenin Blanc & Chardonnay | Frankreich, Val de Loire
Birne, Zitrus, Brioche



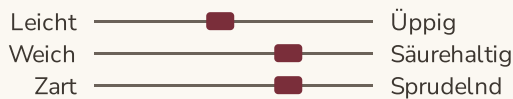
Crémant d'Alsace 9 42

Pinot Blanc & Auxerrois | Frankreich, Elsass
Weißer Pfirsich, Apfel, Blüten



Champagne AOC Blanc de Blancs – 99

Chardonnay | Winzerfamilie Pierre Trichet o. Rémy Massin
Zitrone, Kreide, Haselnuss



0,15 l 0,75 l

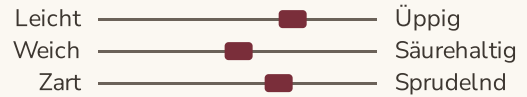
Blanc de Blancs Chardonnay 8 39

Chardonnay | Maison Pol Clément, Frankreich
Zitrus, grüner Apfel, Brioche



Champagne AOC Blanc de Noirs 14 59

Pinot Noir | Winzerfamilie Rémy Massin, Champagne
Rote Früchte, Brioche, Mandel

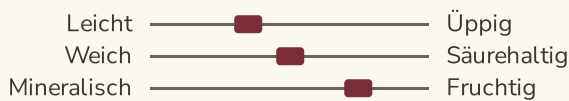


NOS VINS ROSÉS ¹²

0,15 l 0,75 l

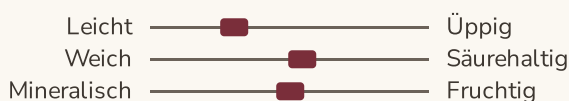
Pinot Rosé 7 35

Pinot & Grenache | Greg et Juju, Frankreich
Erdbeere, Himbeere, Zitrus



Rosé de Provence 9 44

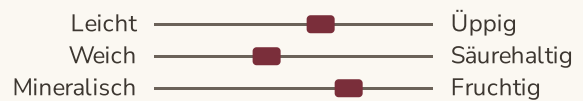
Coteaux d'Aix-en-Provence | Frankreich, Provence
Pfirsich, Zitruszeste, Kräuter der Provence



0,15 l 0,75 l

Rosé de Bordeaux 7 35

Merlot, Syrah, Cabernet, Tannat | Frankreich, Bordeaux
Kirsche, Johannisbeere, Gewürze



NOS SANS ALCOOL ¹²

Glas 0,75 l

Sauvignon

7 34

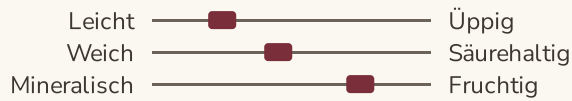
Alkoholfrei | Sauvignon Blanc

Grapefruit, Stachelbeere, Kräuter

Rosé

7 34

Alkoholfrei | Rosé

Erdbeere, Himbeere, Zitrus

Riesling

7 34

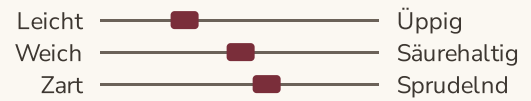
Alkoholfrei | Riesling

Apfel, Limette, Pfirsich

Crémant

8 39

Alkoholfrei | Schaumwein

Apfel, Birne, Zitrus

LONG DRINKS

Cassis Spritz ¹²

9

Aperol / Limoncello Spritz ¹²

9

Lavendel Spritz ¹²

12

Espresso Martini

12

Wild Berry Lillet ¹²

12

Gin Wild Berry

14

NOS SOFTS

Lemonaid	4,90	Africola	4,90
Ingwer · Maracuja · Limette		0,33 l · koffeinhaltig	
Orangina	4,80	Wasser still o. sprudelnd	4,50 / 8,00
0,33 l		klein / groß	
Wasserkaraffe	4,00	Apfelschorle	4,50
Leitungswasser			

NOS BOISSONS FRANÇAISES

Kir Royal ¹²	8	Cognac	11
Pastis	8	Calvados	9
Lillet ¹²	8	Cidre ¹²	7
Vermouth ¹²	7	Kirschwasser	8
Milchlikör ⁷	9		

Santé !

MARDI – JEUDI 17H – 23H · VENDREDI & SAMEDI 12H30 – 23H

Réservation 069 / 714 37 069 · www.diefromagerie.de

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. · Allergene: siehe letzte Seite

ALLERGÈNES · ALLERGENE

Die hochgestellten Zahlen auf unserer Karte kennzeichnen die enthaltenen Hauptallergene gemäß Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV, EU Nr. 1169/2011).

1 **Glutenhaltiges Getreide**
Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel

2 **Krebstiere**
Garnelen, Krabben, Hummer

3 **Eier**
und Erzeugnisse daraus

4 **Fisch**
und Erzeugnisse daraus

5 **Erdnüsse**
und Erzeugnisse daraus

6 **Soja**
und Erzeugnisse daraus

7 **Milch**
einschließlich Laktose – alle Käse

8 **Schalenfrüchte**
Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pekannüsse u. a.

9 **Sellerie**
und Erzeugnisse daraus

10 **Senf**
und Erzeugnisse daraus

11 **Sesam**
Sesamsamen und Erzeugnisse daraus

12 **Schwefeldioxid & Sulfite**
über 10 mg/kg bzw. l – z. B. Wein

13 **Lupinen**
und Erzeugnisse daraus

14 **Weichtiere**
Muscheln, Schnecken, Tintenfisch

HINWEIS FÜR ALLERGIKER

Unsere Käse, Wurstwaren und Beilagen werden in einer gemeinsamen Küche zubereitet. Spuren weiterer Allergene können daher nicht ausgeschlossen werden. Bei Wurstwaren, Speck und Pasteten sind mögliche Allergene vorsorglich angegeben. Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten hilft Ihnen unser Team jederzeit gerne weiter.

Allergies ou intolérances ? N'hésitez pas à nous demander.