Coq au Vin

51063 koeln

KOMPLETTE SPEISEKARTE

VORSPEISEN, SNACKS & ZUM TEILEN

Soupe Provençale à la Tomate 6,90 €
Provenzalische Suppe aus sonnengereiften Tomaten, Paprika, frischem Thymian, Rosmarin, Oregano und getrockneten Lavendelblüten

Soupe à l'Oignon 6,90 €
Französische Zwiebelsuppe mit edlem Cognac und Weißwein, dazu überbackenes Baguette mit würzigem Gruyère

Camembert rôti VEGETARISCH 7,90 €
Zartschmelzender Ofen-Camembert mit Walnüssen, Thymian und süßem Lavendelhonig, dazu krosses Baguette zum Dippen

Plateau Végétalien VEGAN 12,90 €
Variation aus verschiedenem veganen Fingerfood (Kalamata-Oliven, gebratene Champignons, Cornichons, frittierte Kartoffelchips, Erdbeeren und gebratene Rosmarin-Birnen) mit cremigem Rote-Bete-Hummus-Dip, Aioli, Spinat-Dip und krossem Baguette

Plateau de Fromage VEGETARISCH 14,90 €
Variation aus verschiedenen französischen Käse-Sorten (Brie, Comté, Ziegenkäse, Valbreso und Roquefort) mit frischen Beeren, körnigem Senf, Feigen-Konfitüre, Lavendel-Honig, fruchtigen Preiselbeeren und krossem Baguette

Plateau de Charcuterie 17,90 €
Gemischte französische Vorspeisenplatte aus französischem Käse und Salami, fruchtiger Preiselbeermarmelade, frischen Beeren, geröstetеten Walnüssen, cremiger Aioli, Cornichons, Snack-Gebäck, Kalamata-Oliven, frittierten Kartoffelchips, gebratenen Champignons, Serrano-Schinken mit gegrillten Rosmarin-Birnen und krossem Baguette

BISTRO CLASSIQUES & PÂTES

Frites Royales 9,90 €
Pommes frites mit schwarzem Trüffel und Trüffelmayonnaise

Moules Frites 18,90 €
Miesmuscheln in Weißwein- Crème fraîche- Sauce mit Pommes frites

Steak Frites 28,90 €
Saftig zartes Rindersteak vom Angus-Rind, serviert mit Estragon-Butter und Pommes Frites mit Trüffel-Mayonnaise

FRENCH PASTA

French Onion Pasta VEGETARISCH **12,90 €**
Pasta in einer cremigen Sauce aus geschmorten Zwiebeln, Weißwein und Thymian, veredelt mit verschiedenen Käsen und Röstzwiebeln - Zwiebelsuppe tout autrement!

Pasta à la Ratatouille **12,90 €**
Pasta mit Ratatouille-Sauce aus fruchtigen Tomaten, süßer Paprika, Zwiebeln, saftiger Zucchini und Auberginen - ein provenzalisches Hug!

French Carbonara **15,90 €**
Carbonara mit einem französischen Twist! Statt Eigelb und Sahne gibt´s Crème fraîche und einen Klecks Dijon-Senf, dazu knuspriger Speck, Zwiebeln und französischer Bergkäse

Pâtes aux truffes VEGETARISCH **18,90 €**
Cremige Bandnudeln in einer edlen Trüffel-Sahne-Sauce, verfeinert mit französischem Bergkäse und frischem Trüffel

FLAMMKUCHEN TARTE FLAMBÉE

Alsace 11,90 €
Knuspriger Flammkuchen nach Elsässer Art (mit Crème fraîche, würzigem Speck und milden roten Zwiebeln)

Provence VEGAN 11,90 €
Knuspriger Flammkuchen mit würziger Spinat-Crème, milden roten Zwiebeln, fruchtigen Kirschtomaten, süßer Paprika, gegrillter Zucchini, Rosmarin, Thymian und Rosa Pfeffer

Lyon VEGAN 12,90 €
Knuspriger Flammkuchen mit Pink-Hummus-Crème, süßer Paprika, Zwiebelringen, gerösteter Walnuss, frischem Rucola und aromatischer Balsamico-Crème

Normandie VEGETARISCH 13,90 €
Knuspriger Flammkuchen mit Crème fraîche, zartschmelzendem Brie, fruchtigen Waldbeeren, knackigen Lauchzwiebeln, gerösteten Walnüssen und süßer Preiselbeer-Sauce

Paris 13,90 €
Knuspriger Flammkuchen mit Crème fraîche, Käse, zartem Kochschinken und frischer Petersilie

Marmara VEGETARISCH 15,90 €
Knuspriger Flammkuchen mit Pink-Hummus-Crème, scharfer Sucuk-Wurst, milden roten Zwiebeln, gelben Paprikastreifen, cremigem Valbreso (französischer Schafskäse) und Petersilie

Toulouse 15,90 €
Knuspriger Flammkuchen mit Crème fraîche, Roquefort-Käse, würzigem Speck, süßer Birne, frischem Rucola und aromatischer Balsamico-Crème

Orléans VEGETARISCH 16,90 €
Knuspriger Flammkuchen mit Crème fraîche, würzigem Ziegenkäse, Rote-Bete-Hummus, Thymian, süßen Erdbeeren, Lavendel-Honig und gerösteten Walnüssen

Marseille 17,90 €
Knuspriger Flammkuchen mit Crème fraîche, geräuchertem Lachs, milden roten Zwiebeln, Dill und Avocado-Crème

St. Tropez 18,90 €
Knuspriger Flammkuchen mit würziger Spinat-Crème, gegrillten Garnelen, Zucchini, gelber Paprika, Tomaten und frischem Basilikum

Mont Blanc 18,90 €
Knuspriger Flammkuchen mit Trüffel-Crème, Serrano-Schinken, gerösteter Walnuss, frischem Rucola und Trüffel

FRANZÖSISCHE EINTÖPFE PREMIUM RAGOÛT

Ratatouille VEGAN **14,90 €**
Provenzalischer Gemüseeintopf mit fruchtigen Tomaten, süßer Paprika, Zwiebeln, saftiger Zucchini und Auberginen, dazu zwei Beilagen nach Wahl

Coq au Vin **24,90 €**
Saftiges Hähnchen (24 Stunden in Rotwein eingelegt) in kräftiger Rotwein-Sauce mit würzigem Speck, Zwiebeln, Champignons, Karotten und provenzialischen Kräutern, dazu zwei Beilagen nach Wahl

Boeuf Bourguignon **24,90 €**
Saftiges Rindfleisch (24 Stunden in Rotwein eingelegt) in kräftiger Rotwein-Sauce, würzigem Speck, Zwiebeln, gebratenen Champignons, Karotten und Cognac, dazu zwei Beilagen nach Wahl

Bouillabaisse **28,90 €**
Provenzalische Fischsuppe mit Garnelen, Miesmuscheln, Rotbarben-, Rotbarsch- und Seeteufelfilet mit Pastis und Weißwein abgelöscht und abgerundet mit fruchtigen Tomaten, Lauchzwiebeln, Kartoffeln und provenzialischen Kräutern, dazu zwei Beilagen nach Wahl

ZUM TEILEN

Ragoût für 2 **42,90 €**
Auswahl aus 2 Ragoûts und 4 Beilagen

Ragoût für 4 **79,90 €**
Auswahl aus 4 Ragoûts und 8 Beilagen

BEILAGEN ZUM RAGOÛT

French Rice VEGAN
provenzalischer Reis mit Mandeln und Aprikose

Salade d'accompagnement VEGAN
Beilagensalat mit Granatapfelkerne und Lila Kresse

Gratin dauphinois VEGETARISCH
Kartoffelgratin

French Fries
Pommes mit Mayo oder Ketchup

Chou Rouge VEGAN
Elsässer Rotkohl mit Speck

SALATE SALADE

Auvergne VEGAN **12,90 €**
Frischer gemischter Salat mit knackigen Möhren, süßer Paprika, fruchtigen Kirschtomaten, saftiger Salatgurke, Walnüssen, Granatapfelkernen und hausgemachter Zitronen-Vinaigrette

Dijon VEGETARISCH **13,90 €**
Knackiger gemischter Salat mit gegrilltem Brie, Cassis-Sauce, eingelegten Aprikosen, hausgemachter Zitronen-Vinaigrette und frischen Erdbeeren

Tourmalet VEGETARISCH **14,90 €**
Knackiger gemischter Salat mit Valbreso (französischer Schafskäse aus den Pyrenäen), gegrillter Birne, frischer Gurke, roten Zwiebeln, fruchtigen Kirschtomaten, Kalamata-Oliven, knackigen Croûtons und hausgemachtem Nizza-Dressing

Niçoise **15,90 €**
Knackiger gemischter Salat mit Thunfisch, pochiertem Ei, tfruchtigen Kirschtomaten, Kalamata-Oliven, Edamame-Bohnen, knusprigen Kartoffelchips und hausgemachtem Nizza-Dressing

Côte d'Azur **16,90 €**
Knackiger gemischter Salat mit gegrillten Garnelen, Balsamico-Aprikosen, fruchtigen Kirschtomaten und hausgemachter Zitronen-Vinaigrette

FÜR DIE KLEINEN LES ENFANTES

Kids - Tarte flambée VEGETARISCH **5,90 €**
Knuspriger Flammkuchen mit Crème fraîche und Käse

Kids - Frites **3,90 €**
Pommes Frites mit Mayo oder Ketchup

Kids - Crêpe Chocolat VEGETARISCH **4,90 €**
Süßer Crêpe mit feiner Nuss-Nougat-Créme

FRÜHSTÜCK FRUNCH: THE FRENCH BRUNCH

French Toast VEGETARISCH **9,90 €**
Fluffige Brioche, getränkt in Ei mit Zimt und Zucker, dazu Preiselbeer-Marmelade und Ahorn-Sirup

Frenchoque VEGETARISCH **9,90 €**
Fluffige Brioche, getränkt in Ei mit Zimt und Zucker, dazu Weiße Schokoladen-Sauce, garniert mit Mandeln und Walnüssen

Croque Mademoiselle VEGAN **9,90 €**
Eine vegane Köstlichkeit: Baguette mit würziger Spinat-Crème, gegrillten Champignons, knackigem Salat, frischer Kresse und saftigen Kirschtomaten

Croque Madame **10,90 €**
Fluffige Brioche, getränkt in Ei, gefüllt mit zartem Kochschinken, Béchamel, Djon-Senf, geschmolzenem Käse und gekrönt von zwei Spiegeleiern

Eggs Benedict mit Guacamole **10,90 €**
Fluffige Brioche, mit cremiger Guacamole, Kochschinken, pochierten Eiern und samtiger Hollandaise

Croque de Mer **13,90 €**
Fluffige Brioche, getränkt in Ei, gefüllt mit frischem Lachs, knackigem Salat, cremiger Guacamole, Valbreso (französischer Schafskäse aus den Pyrenäen) und einem Spritzer Zitrone

PÂTISSERIES & GÂTEAUX

Petit Fours au Caramel VEGETARISCH **1,90 €**
Kleines, feines französisches Gebäck mit Karamell-Sahne-Füllung, überzogen mit Marzipan

Petit Fours Crème Classique VEGETARISCH **1,90 €**
Kleines, feines französisches Gebäck mit Sahne-Füllung, überzogen mit Marzipan

Petit Fours Marc de Champagne VEGETARISCH **3,90 €**
Köstliches Mini-Törtchen mit fruchtiger Sahne- und Marc de Champagne Füllung, überzogen mit Marzipan

Petit Fours Red Velvet VEGETARISCH **2,90 €**
Köstliche Mini-Törtchen mit Red Velvet Füllung, überzogen mit Marzipan

Éclair au Chocolat VEGETARISCH **2,90 €**
Französisches Gebäck aus Brandteig, gefüllt mit Schokoladen-Creme

Mini-Macaron Pistache VEGETARISCH **1,50 €**
Feine französische Doppelkekse, gefüllt mit Pistazien-Creme

Mini-Macaron Framboise VEGETARISCH **1,50 €**
Feine französische Doppelkekse, gefüllt mit Himbeer-Creme

Mini-Macaron Vanille VEGETARISCH **1,50 €**
Feine französische Doppelkekse, gefüllt mit Vanille-Creme

Mini-Macaron Chocolat VEGETARISCH **1,50 €**
Feine französische Doppelkekse, gefüllt mit Schokoladen-Creme

Mini-Macaron Café VEGETARISCH **1,50 €**
Feine französische Doppelkekse, gefüllt mit Kaffee-Creme

Mini-Macaron Citron VEGETARISCH **1,50 €**
Feine französische Doppelkekse, gefüllt mit Zitronen-Creme

CRÊPERIE

Crêpe Chocolat & Popcorn VEGETARISCH **8,90 €**
Süßer Crêpe aus dunklem Kakaoteig mit Mousse au Chocolat, Popcorn, Waldfrüchten und zartschmelzender Weiße-Schokoladen- und Cassis-Sauce

Crêpe Marshmallow & Fraise VEGETARISCH **7,90 €**
Süßer Crêpe mit flambierten Marshmallows, frischen Erdbeeren, gehackter Pistazie und zartschmelzender Weiße-Schokoladen-Sauce

Crêpe Suprême VEGETARISCH **9,90 €**
Süßer Crêpe mit fruchtigem Cassis-Sorbet, feinen Macarons, frischen Erdbeeren und Blaubeeren, etwas Sahne sowie fruchtiger Erdbeer- und Cassis-Sauce

KUCHEN

Apfel-Mandel-Tarte VEGETARISCH **3,50 €**
Apfelkuchen aus Mürbeteig, Apfel, Zimt und Mandelblättchen

Erdbeer-Tarte VEGETARISCH **4,50 €**
Erdbeertorte

New York Cheesecake VEGETARISCH **3,50 €**
Rahmkäsekuchen nach New Yorker Art

Mousse au Chocolat Kuchen VEGETARISCH **4,50 €**
Schokoladenkuchen aus dunkler Schokolade und Mousse au Chocolat

NACHTISCH DESSERT

Himbeer-Tartelette VEGETARISCH **6,90 €**
Törtchen aus Himbeeren und Mürbeteig

Apfel-Tartelette VEGETARISCH **6,90 €**
Apfel-Törtchen mit Sahne und karamellisierter Mandel

Baiser-Frucht-Tartelette VEGETARISCH **6,90 €**
Törtchen mit Fruchtcreme aus Johannisbeeren und Himbeeren, gekrönt mit feinstem Baiser

Paris Cheesecake VEGETARISCH **7,90 €**
Käsekuchen-Törtchen nach pariser Art mit Cassis-Sauce und frischen Waldfrüchten

Crème-Brûlée-Tartelette mit Cassis-Sorbet VEGETARISCH **8,90 €**
Törtchen mit Vanille-Crème und Karamellkruste, dazu Cassis-Sorbet