

**PETITE AUBERGE**

---

SEIT 2023



## Herzlich Willkommen

In der Petite Auberge servieren wir französisch inspirierte Kleinigkeiten und leckere Drinks in entspannter Atmosphäre.

Ob vegan, vegetarisch, mit Fleisch oder Fisch, auf unserer wechselnden Speisekarte gibt es eine Auswahl an leckeren kleinen Gerichten, die sich wunderbar miteinander kombinieren lassen.

Dazu haben wir eine Getränkekarte mit ausgewählten deutschen und französischen Weinen, verschiedenen Biersorten, frischen Aperitifs und unserem Knut Hansen Gin Tonic.

Eure Essenswünsche bestellt ihr per Zettel und Kreuzchen.  
Die Getränke direkt bei der Kellnerin.

Die Kleinigkeiten kommen nach und nach zu euch auf den Tisch:  
Ihr könnt teilen oder nicht.  
Einfach Genießen und euch wie zuhause fühlen.

Gemeinsam gut Essen!

## PETITE AUBERGE



SEIT 2023

## PETITCHEN

**AIOLI** vegetarisch 3,80 €  
mit Thymian + Bio-Baguette

**OLIVES** vegan 3,90 €  
verschiedene Kräuteroliven

**PIMIENTOS DE PADRON** 4,00 €  
kleine grüne Paprikas  
mit Meersalz vegan

**HUMMUS** vegan 4,10 €  
mit Olivenöl und frischem  
Koriander

**SALADE MIXTE** vegan 4,50 €  
gemischter Blattsalat mit  
Vinaigrette

**SOUPE AU PAPRICA** 5,50 €  
Paprikasüppchen  
+ Schinkenstreifen 6,50 €

**SALADE DE FENOUIL  
À L'ORANGE** vegan 5,50 €  
Fenchelorangensalat mit  
Walnüssen

## PETITES VEGETARISCH & VEGAN

**FRITES** vegan 4,20 €  
Pommes Frites mit Mayo

**POMMES DE TERRE** 4,70 €  
gebackene Drillinge mit  
Kräuterschmand vegetarisch

**CHICORÉE** vegan 4,80 €  
gebraten  
mit Kräutermarinade

**RATATOUILLE** vegetarisch 4,90 €  
mit Schafskäse gratiniert

**BETTES SAUTÉES** vegan 5,20 €  
sautierter Mangold mit  
Knoblauch und Haselnüssen

# PETITE AUBERGE



SEIT 2023

## PETITES FLEISCH & FISCH

### POULET AU MÁIS 8,00 €

Maishähnchenoberkeule  
paniert und gebacken mit  
Sauerrahm-Schnittlauch-Dip

### MOULES MARINIÈRES 8,50 €

*Bio* Miesmuscheln in  
Weißweinsauce

### BOEUF BOURGUIGNON 8,50 €

*Bio*-Rindfleisch geschmort  
nach " Burgunder-Art "

### COQ AU VIN 8,50 €

Hähnchenunterkeulen mit  
Champignons und Schalotten  
in Rotweinsauce

### FILET DE CABILLAUD 9,00 €

Kabeljaufilet auf der Haut  
gebraten mit  
Dijonbuttersauce

### CÔTELETTES D'AGNEAU 9,20 €

Lammkoteletts  
mit Kräutermarinade

## DESSERTS

### CRÈME AU CITRON VERT 5,90 €

Limettenminzcremé mit  
Beerenragout

### CRÈME BRÛLÉE 6,00 €

### CRÈME AU CHOCOLAT 7,00 €

*Bio*-Schokocremé mit vegan  
Cashewsahne

### PLATEAU Á FROMAGE 9,00 €

ausgelesene  
*Bio*- Käsesorten  
mit Zwiebelmarmelade

# PETIT AUBERGE

SEIT 2023



## GETRÄNKE

### BIERE

**JEVER** 3,70 €  
0,33 l

**STÖRTEBECKER PILS** 3,90 €  
Bio Kellerbier 0,33 l

**RADLER** 3,70 €  
0,33 l

**JEVER FUN** 3,70 €  
0,33 l

**STÖRTEBECKER WEIZEN** 5,50 €  
Hell: Bernstein-Weizen  
Dunkel: Roggen - Weizen

**STÖRTEBECKER WEIZEN** 5,50 €  
Alkoholfrei: Bernstein-Weizen

### ALKOHOLFREI

#### WASSER

Gerolsteiner 0,2 l Medium/still 3,10 €

Gerolsteiner 0,7 l Medium/still 7,20 €

**FRITZ LIMONADEN** 3,70 €  
Kola 0,33 l

Kola zuckerfrei 0,33 l

Apfelsaftschorle 0,33 l

Orange 0,33 l

Zitrone 0,33 l

Bio-Rhabarber 0,33 l

Honig-Melone 0,33 l

**EISTEE RICHARD'S SUN** 3,90 €  
Peach 0,33 l

Lemon 0,33 l

Pomegranate 0,33 l

Watermelon & Pineapple 0,33 l

**BIONADE** 3,70 €

Bio - Holunder 0,33 l

### APERITIF

**CREMANT DE LIMOUX** 6,90 €  
Cuvée Blanc AOP Rosé 0,1 l

**APEROL SPRITZ** 6,90 €  
0,15 l

**SANDORN SPRITZ** 6,90 €  
0,15 l

**DEJA-VU TONIC** 6,90 €  
0,15 l

**TONIC LILLET** 7,90 €  
0,15 l

**WILD BERRY LILLET** 7,90 €  
0,15 l

**LIMONCELLO SPRITZ** 7,90 €  
0,15 l

**GIN TONIC** 7,90 €  
Knut Hansen Gin  
0,15 l

**PERNOD** 3,40 €  
4 cl

# PETIT AUBERGE

SEIT 2023



## GETRÄNKE

### SCHNÄPSE

<b>RAMAZOTTI</b> 2 cl	<b>3,20 €</b>
<b>PRINZ OBSTLER</b> Williamsbirne 2 cl Mirabelle 2 cl	<b>3,70 €</b>
<b>FRIESENGEIST</b> 2 cl	<b>3,70 €</b>
<b>LINIE AQUAVIT</b> 2 cl	<b>3,70 €</b>
<b>MALTESER</b> 2 cl	<b>3,70 €</b>
<b>WALCHER GRAPPA</b> 2 cl	<b>4,10 €</b>
<b>COGNAC</b> Courvoisier VSOP 2 cl	<b>5,20 €</b>
Hennessy X.O. 30-40 Jahre 2 cl	<b>16,50 €</b>
<b>PAPIDOUX CALVADOS</b> 2 cl	<b>4,20 €</b>

### HEISSGETRÄNKE

<b>CAFÉ CREMA</b>	<b>3,10 €</b>
<b>ESPRESSO</b> doppelter Espresso	<b>3,00 €</b> <b>4,30 €</b>
<b>ESPRESSO MACCHIATO</b>	<b>3,50 €</b>
<b>CAPPUCCINO</b>	<b>4,10 €</b>
<b>MILCHKAFFEE</b>	<b>4,30 €</b>
<b>LATTE MACCHIATO</b>	<b>4,50 €</b>
<b>KÄNNCHEN TEE</b> verschiedene Sorten der Firma Ronnefeldt	<b>5,80 €</b>

# PETIT AUBERGE

SEIT 2023



## WEINE

### WEISSWEIN

#### REVELATION CHARDONNAY IGP

**D'OC**  
aromatisches Bukett nach Haselnuss,  
mit exotischen Anklängen nach Passionsfrucht,  
voll und lang anhaltend am Gaumen

**FRANKREICH / ALMA CERSIUS**

0,20 ml	6,90 €
0,75 ml	23,90 €

#### GUSTAVSHOF GRAUBURGUNDER JOHANNITER D.Q.

**Bio**-Weißwein. Bukett nach Birne und Banane,  
ausgeglichen, kraftvoll und elegant,  
angenehmer lang anhaltender Geschmack

**RHEINHESSEN**

0,20 ml	8,90 €
0,75 ml	29,90 €

#### MARKUS MOLITOR TRADITION RIESLING D.Q.

klare Fruchtaromen mit einem Hauch weißem  
Pfirsich, pur und animierend am Gaumen,  
würzig, pikant

**MOSEL**

0,20 ml	9,90 €
0,75 ml	32,90 €

# PETIT AUBERGE

SEIT 2023



## WEINE

### ROTWEIN

#### **DURBACHER KOCHBERG SPÄTBURGUNDER D.Q.**

fruchtiges Bukett nach Waldbeeren, Lakritze, Kirsche und Brombeere, kräftig-mineralischer Geschmack

##### **BADEN**

0,20 ml

**6,90 €**

0,75 ml

**23,90 €**

#### **GUSTAVSHOF RED VIBES DORNFELDER D.Q.**

Bio-Rotwein. Bukett nach reifen Waldbeeren und Schattenmorellen, reifer Geschmack mit guter Struktur, Holzfasslagerung

##### **RHEINHESSEN**

0,20 ml

**8,90 €**

0,75 ml

**29,90 €**

#### **CARINGOLE MERLOT IGP**

intenses Bukett nach dunklen Beeren und Kirschlikör, schokoladig, kraftvoll mit langem Nachhalt

##### **FRANKREICH / LANGUEDOC-ROUSSILLION**

0,20 ml

**8,90 €**

0,75 ml

**29,90 €**

#### **CHÂTEAU SOUSSANS AOC MARGAUX**

Merlot & Cabernat Sauvignon vereint, Bukett nach dunklen Beeren mit Cassisnote, aromatische Struktur mit angenehmen Tanninen

##### **FRANKREICH / BORDEAUX**

0,75 ml

**89,90 €**

# PETIT AUBERGE

SEIT 2023



## WEINE

### ROSÉ

#### **SPIES MERLOT ROSÉ D.Q.**

feinherb, reichhaltiges Bukett nach Erdbeere, Schattenmorelle und Holunder, süffig durch feines Süße-Säure-Spiel

#### **RHEINHESSEN**

0,20 ml

**7,90 €**

0,75 ml

**26,90 €**

#### **CARINGOLE ROSÉ IGP**

lebendige und intensive Nase nach roten Früchten und englischen Bonbons, fruchtig mit guter Länge, frisch und leicht

#### **FRANKREICH / LANGUEDOC-ROUSSILLION**

0,20 ml

**7,90 €**

0,75 ml

**26,90 €**

### CREMANT ROSÉ

#### **CRÉMANT DE LIMOUX CUVÉE ROSÉ AOP**

Bukett nach roten Sommerfrüchten und frischen Blumen, lang anhaltend, mit einem Hauch Walderdbeeren

#### **FRANKREICH / LANGUEDOC**

0,75 ml

**49,90 €**