

# LA CIGALE

WEINGENUSS & GAUMENFREUDEN

## Im Weinhaus Jacobs

*Die Fabel „Die Grille und die Ameise“ („La Cigale et La Fourmi“) von Jean La Fontaine diente nicht nur als Namensgeber für unser Wein-Restaurant, sie bildet in Teilen auch eine Parabel zu unserer Unternehmensphilosophie.*

*Während die Ameise („La Fourmi“) den ganzen Tag in wirtschaftlicher Voraussicht arbeitet und schuftet, genießt die Grille („La Cigale“) mit zirpendem Freudengesang lustvoll das Leben ...*

*Mit dieser fabelhaften und weisen Botschaft der Grille wird die emsige Ameise erinnert: Wir leben nicht, um zu arbeiten; wir arbeiten, um zu leben!*

*„La Cigale“ möchte seinen Gästen einen Ort der Lebensfreude bieten. Es ist wichtig, Ihnen den Raum zum Abschalten vom geschäftigen Alltag zu geben. Belohnen Sie den Ameisenfleiß Ihres Tagewerks, indem Sie bei uns mit allen Gaumensinnen ein Stück französischen Lebensgenusses auskosten.*

*Damit Sie geschmacklich ein symbiotisches Feuerwerk von Wein und Speisen erleben, stehen wir Ihnen mit fachkundiger Beratung zur Seite.*



## *Der Mittagstisch im La Cigale*

*Frisch, schnell und saisonal zubereitet, bietet La Cigale genau das Richtige für Ihre Mittagspause.*

*Unser Küchenchef bietet Ihnen wöchentlich von Dienstag bis Freitag in der Zeit von 12:00 bis 14:30 einen wechselnden Mittagstisch an.*

*Mittagsessen*

*+*

*Glas Wein oder Wasser*

*+*

*ein Espresso*

*(von 24,90 € bis 26,90 €)*

*Wechselnde Vorspeise sowie ein Tagesdessert oder Käse Teller ergänzen unseres Mittagsangebot.*

*Neu*

*Neu*

### *Die Empfehlungsmenüs des Küchenchefs Nicolas*

*Der Küchenchef bietet wechselnde 3 Gang-Menüs zum Kulinarischen Genuss in La Cigale.*

- Samstagmittag, der 3 Gang Lunch für 40,70 €*
- Dienstag- bis Donnerstagabend „Menu du Soir“ für 50,90 €*

*Wir informieren unsere Gäste, daß wir folgende Zutaten benutzen, die Allergie provozieren könnten - Gluten haltiges Getreide, Eier, Erdnüsse, Milch, Sellerie, Sesamsamen, Lupinen, Krebstiere, Fische, Sojabohnen, Schalenfrüchte, Senf, Schwefeldioxid und Sulphite (in Wein) und Weichtiere –*

*Bei Problemen fragen Sie uns bitte vor der Bestellung nach!*

## *Pour commencer*

### *- Vorspeisen, Suppen – Appetizer*

<i>« Soupe du jour » - Tagessuppe - Soup of the day</i>	<b>11,50 €</b>
<i>Gemischter Salat - Mixed Salad</i>	<b>9,50 €</b>
<i>Halbes Dutzend Austern mit Schalotten Essig und Zitronen 6 Oysters with shallot vinegar and lemon</i>	<b>24,90 €</b>
<i>Weinbergschnecken – Escargots</i>	<b>12,50 €</b>
<i>Fischsuppe mit Fischfilets Variation - Fish soup</i>	<b>22,90 €</b>
<i>Zweierlei von der Jakobsmuschel gebraten mit Kürbis an Jakobsmuscheln Rogen Emulsion und gratiniert mit Krevetten Scallops served 2-Way In coquille with shrimps au gratin and braised with Pumpkin an scallop roe emulsion</i>	<b>25,90 €</b>
<i>Maultasche gefüllte mit Stopfleber, Wirsing, und geräuchertem Entenkönfit an Kokosnuss Haselnuss Sauce Raviole filled with smoked duck confit, "Foie Gras" and savoy served with coconut and hazelnut sauce</i>	<b>25,90 €</b>
<i>„Kaviar Imperial Gold“ – 20 Gr. für 2 Pers. mit Garnituren "Caviar Imperial Gold" served for 2 People with blinis and lemon cream</i>	<b>64,50 €</b>



*Pour continuer, les poissons et les viandes*  
*- Hauptspeise – Main dish*

*Lauch gefüllt mit Weizenrisotto, Erbsen Crème* **25,90 €**  
*an Spinat Schaum*

*leek filled with wheat risotto and served with bean cream and spinach spume*

*Gebratenes Filet vom Duroc Schweine, mit Steinpilzen,* **35,90 €**  
*Meerrettich Crème, gegrillten Perlzwiebeln und Rosenkohl*  
*an Kaffee Sauce*

*braised Loin of Duroc pork prepared with coffee sauce*  
*and served with horseradish cream, braised pearl onions and brussels sprouts*

*Hirschfilet an „Grand Veneur“ Sauce, mit Maronen,* **38,90 €**  
*Schwarzwurzel in Honig gebacken und Rote Beete Cassis Zimt Crème*

*braised filet of venison prepared with grand veneur sauce and served with salsify,*  
*chestnuts and beetroot cassis cinnamon cream*

*Filet vom Wildlachs „Label Rouge“ glasiert gebraten* **36,90 €**  
*mit Weißkohl gefüllt mit Sellerie und Apfel und Blumenkohl Crème*  
*an Granit Smith Apfel Wermut Sauce*

*Braised wild salmon filet prepared with a granit smith apple wermouth sauce,*  
*and served with cauliflower cream and cabbage filled with apple and celery*

*Filet vom Steinbutt an „Sauce Verte“* **37,90 €**  
*mit konfierte Kürbis und Kürbis Püree, Kumquats Crème*  
*und gebratenen Minichicorée*

*Braised Turbo filet prepared with a spinach sauce,*  
*and served with pumpkins two way, kumquat cream and braised small chicory*



## *Pour finir, les desserts et les fromages*

### *- Käse und Desserts – Cheese and desserts*

*Variation vom französischen Käse*

*Kleine oder große Auswahl an französischen Käsesorten*

*Small or Big variation of French cheeses*

**14,90 | 19,90 €**

*„Crêpe Suzette“ – flambierte Crêpes in Orangen Marinade **15,50 €***

*gerösteten Mandeln und Orangen Filets, dazu Bourbon Vanille Eis*

*Crêpes prepared in orange marinade served with almonds  
and Bourbon vanilla ice cream*

*„Délice café chocolat avec des noisettes du Piémont“ **18,90 €***

*-Küchlein mit dunklen Schokoladen, einer Kaffee Crème  
und Haselnuss aus dem Piemont-*

*Chocolat café cake served with hazelnut from the Piemont*

*Kokosnuss „Mousseux“ **18,90 €***

*mit Passionsfrucht Mango Entremet*

*serviert mit einem Chili Eis-*

*Coconut cream-pie fillet with mange passion fruit entremets  
and served with chili ice-cream*

*Kugel Eis (Fragen Sie nach den Eis- und Sorbet-Sorten des Tages) **4,00 €***

*Ice cream and sorbet*

*La Cigale verarbeitet in seiner Küche  
ausschließlich französische Valrhona Schokoladen*

  
**VALRHONA**  
Imaginons le meilleur du chocolat\*



## Boissons | Getränke

### Boissons chaudes | Warme Getränke

Café au lait	4,90 €
Café	3,50 €
Espresso	3,10 €
Doppelter Espresso	5,90 €
Espresso Macchiato	3,50 €
Cappuccino	4,70 €
Tee (Auswahl)	3,90 €

### Eaux minérales | Mineralwasser

Gerolsteiner Medium (0,25 l)	3,90 €
Gerolsteiner Naturel (0,25 l)	3,90 €
Gerolsteiner Medium (0,75 l)	8,00 €
Gerolsteiner Naturel (0,75 l)	8,00 €



### Boissons fraîches | Kaltgetränke

Coca-Cola, Coca-Cola light	3,90 €
Tonic Water, Fever Tree (Naturally Light   Mediterranean)	3,90 €
Orangina	4,10 €
Apfelschorle	3,90 €
Orangensaft, Apfelsaft	3,90 €

### Bières | Bier

Gaffel Kölsch	3,90 €
Pils Bitburger	3,90 €
Pils Bitburger (alkoholfrei)	3,90 €
Weißbier (Paulaner)	5,00 €



## Boissons | Getränke

### Apéritifs

<i>Crémant de Loire</i>	<b>8,50 €</b>
<i>Crémant de Loire Rosé</i>	<b>9,90 €</b>
<i>Champagne</i>	<b>12,00 €</b>
<i>Kir</i>	<b>8,50 €</b>
<i>(Weißwein mit Johannisbeer-, Brombeer-, Himbeer- oder Pfirsichlikör)</i>	
<i>Kir royal</i>	<b>10,50 €</b>
<i>(Crémant mit Johannisbeer-, Brombeer-, Himbeer- oder Pfirsichlikör)</i>	
<i>Aperol Spritz</i>	<b>9,50 €</b>
<i>Gin Tonic</i>	<b>12,50 €</b>
<i>Hayman's 1850 Reserve Gin – Fever Tree Tonic Water</i>	
<i>Pineau des Charentes</i>	<b>7,50 €</b>
<i>Porto</i>	<b>7,50 €</b>
<i>Sherry (Medium, Fino)</i>	<b>6,50 €</b>
<i>Campari</i>	<b>6,50 €</b>
<i>Campari Orange/Soda</i>	<b>9,50 €</b>
<i>Martini (Rosso, Bianco, Extra Dry)</i>	<b>7,00 €</b>
<i>Pastis (Ricard)</i>	<b>10,50 €</b>

### Apéritifs ohne Alkohol

<i>„Campari“ Orange/Soda</i>	<b>9,50 €</b>
------------------------------	---------------

### Digestifs

*Fragen Sie nach unsere Digestifkarte.*

