

# 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.*



## Feiern im La Cigale – Feiern mit La Cigale

Für Familien- oder Geschäftsessen planen wir Ihre Veranstaltung nach Ihren persönlichen Vorstellungen und Wünschen. Im Restaurant oder bei Ihnen zu Hause, sprechen Sie uns an. Das Team La Cigale stellt das perfekt Catering bzw. Serviceangebot für Sie zusammen. Bitte kontaktieren Sie uns per e-Mail unter [mail@lacigale.de](mailto:mail@lacigale.de)

### Die Geschenkidee

Haben Sie schon daran gedacht Ihre Freunde ins La Cigale einzuladen? Individuelle Gutscheine können Sie bei uns erwerben.

### 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 Montag bis Freitag in der Zeit von 12:00 bis 14:30 einen wechselnden Mittagstisch an.

Mittagstisch  
18,90 €

Mittagsessen  
+  
Glas Wein oder  
Wasser  
+  
ein Espresso

Auf Wunsch kann aus dem Mittagstisch ein richtiger Lunch oder Business Lunch mit einem 2-Gänge - 24,40 € - beziehungsweise 3-Gänge Menü - 29,90 € - gemacht werden.

Eine wechselnde Vorspeise, eine Tagessuppe und ein gemischter Salat sowie ein Tagesdessert und einen Käse Teller ergänzen unseren Mittagstisch.

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>	<i>6,90 €</i>
<i>Fischsuppe mit Jakobsmuschel und Fischfilets - Fish soup</i>	<i>16,90 €</i>
<i>Weinbergsschnecken gratiniert – Escargots</i>	<i>8,90 €</i>
<i>Froschschenkeln, Spinaterème und Knoblauch Flan</i>	<i>15,90€</i>
<i>Frogs 'leg served with spinach cream and garlic flan</i>	
<i>Gebratene Jakobsmuscheln mit Artischocken Püree</i>	<i>20,50 €</i>
<i>Poivrade Artischocken an einer grüner Salat Crème</i>	
<i>Braised Scallops served with a lettuce cream and artichoke 2-Way</i>	
<i>Halbes Dutzend Austern mit Schalotten Essig und Zitronen</i>	<i>20,50 €</i>
<i>6 Oysters with shallot vinegar and lemon</i>	
<i>Feta Käse in Filoteig</i>	<i>17,90 €</i>
<i>mit Gurken Cannelloni gefüllt mit Zaziki und Hummus</i>	
<i>Filo pastry filled with feta served with cucumber cannelloni and hummus</i>	
<i>„Foie Gras des Landes“ - Französische Entenstopfleberpastete</i>	<i>21,90 €</i>
<i>im Tuch gegart mit Passionsfrucht Piment Chutney und Brioche</i>	
<i>“Foie Gras” served with passion fruit piment chutney and brioche</i>	
<i>„Kaviar Imperial Gold“ – 20 Gr. für 2 Pers. mit Garnituren</i>	<i>58,50 €</i>
<i>“Caviar Imperial Gold” served for 2 People with blinis and lemon cream</i>	
<i>Gemischter Salat - Mixed Salad</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Allerlei von der Tomate, Basilikum Pinienkern Tartare</i>	<i>19,90 €</i>
<i>und Büffelmozzarella</i>	
<i>Tomatoes Salad served with tomatoes pine nut basil tartare and mozzarella</i>	
<i>Salat von Grüner Spargel, Möhren, Zucchini, Bohnen,</i>	<i>19,90 €</i>
<i>Salicorne an Cocktail Vinaigrette</i>	
<i>Salad of green asparagus, carrots, zucchini, beans, salicorne</i>	
<i>served with a cocktail vinaigrette</i>	



## *Pour continuer, les poissons et les viandes*

### *- Hauptspeise – Main dish*

*Basilikum Gnocchi mit grünem Spargel* **21,90 €**  
*an Salbeischaum mit gratiniertem Ziegen Käse*  
*Basil gnocchi served with green asparagus, braised goat cheese and a sage spume*

*Lamm Koteletten an Persillade Butter* **27,90 €**  
*mit Thymian geräucherter Tomate, Auberginen und Rote Paprika Crème*  
*lamb chops prepared with persillade butter and served with thyme smoked tomatoes, eggplant and red paprika cream*

*Spareribs vom Iberico Schwein mariniert* (für 2 Personen) **48,90 €**  
*an Barbecue Sauce, dazu Mais Espelette Piment Püree,*  
*Polenta Taler und Auberginen Caviar*  
*Spareribs of the Iberico pork served with barbecue sauce, (for 2 people)*  
*corn espelette piment puree, braised polenta and eggplant caviar*

*Gebratenes Filet vom Zander an „Beurre Rouge“ Sauce* **24,90 €**  
*mit Rote Beete Risotto und mini rote Beete „Confit“*  
*Braised filet of pikeperch prepared with red butter sauce,*  
*and served with beetroot risotto and mini beetroots “Confit”*

*Gebratenes Filet vom „Loup de Mer“ an Safran Sauce* **28,90 €**  
*mit gefüllten Zucchini, Paprika Espuma und Quinoa*  
*Filet of sea bass served with saffron sauce, filled courgette,*  
*Paprika espuma and quinoa*



## *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* **12,50 | 17,50 €**

*Crème Brûlée an Kirschen Variation dazu Cassis Sorbet* **13,50 €**

*Crème brûlée prepared with a cherry's variation and cassis sorbet*

*„Crêpe Suzette“ – flambierte Crêpes in Orangen Marinade* **12,50 €**

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

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

*Banana Split à la Cigale mit Rhum Flambiert* **15,90 €**

*Pear sorbet served with a calvados cinnamon spume*

*Kugel Eis (Fragen Sie nach den Eis- und Sorbet-Sorten des Tages)* **3,00 €**

*Ice cream and sorbet*

*„Mignardises“ - „Café Gourmand“* **15,50 €**

*„Petits Fours“ for the coffee*



# *Boissons | Getränke*

## *Boissons chaudes | Warme Getränke*

<i>Café au lait</i>	<i>4,10 €</i>
<i>Café</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Espresso</i>	<i>3,10 €</i>
<i>Doppelter Espresso</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Espresso Macchiato</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>4,10 €</i>
<i>Tee (Auswahl)</i>	<i>3,90 €</i>

## *Eaux minérales | Mineralwasser*

<i>Gerolsteiner Medium (0,25 l)</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Gerolsteiner Naturel (0,25 l)</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Gerolsteiner Medium (0,75 l)</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Gerolsteiner Naturel (0,75 l)</i>	<i>8,00 €</i>



## *Boissons fraîches | Kaltgetränke*

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

## *Bières | Bier*

<i>Gaffel Kölsch</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Pils Bitburger</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Pils Bitburger (alkoholfrei)</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Weißbier (Paulaner)</i>	<i>5,00 €</i>



## Boissons | Getränke

### Apéritifs

<i>Crémant de Loire</i>	<b>8,50 €</b>
<i>Crémant de Loire Rosé</i>	<b>9,50 €</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>9,50 €</b>
<i>(Crémant mit Johannisbeer-, Brombeer-, Himbeer- oder Pfirsichlikör)</i>	
<i>Aperol Spritz</i>	<b>9,50 €</b>
<i>Gin Tonic</i>	<b>10,50 €</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>6,00 €</b>
<i>Campari</i>	<b>6,00 €</b>
<i>Campari Orange/Soda</i>	<b>7,00 €</b>
<i>Martini (Rosso, Bianco, Extra Dry)</i>	<b>7,00 €</b>
<i>Pastis (Ricard)</i>	<b>8,90 €</b>

### Apéritifs ohne Alkohol

<i>„Campari“ Orange/Soda</i>	<b>8,50 €</b>
------------------------------	---------------

### Digestifs

*Fragen Sie nach unsere Digestifkarte.*

