

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 €*
- Abends die Menüs*

3-Gang Menü „Menu du Soir“ für 55 €

4-Gang Gourmet Menü „La Cigale et la Fourmi“ für 78€

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!

„Menu du Soir“

55 €

Pour commencer

„Quiche Lorraine“ an Fromagère Sauce

*"Quiche Lorraine"
with cheese Sauce*

Pour continuer

*Entenbrust an Roten Früchten Sauce, mit einer
Beete Variation, Möhren Crème und Beete Haselnuss Crème*

*Duck breast with red fruit sauce, with a
Beetroot variation, carrot cream and beetroot hazelnut cream*

Oder

*Gebratenes Filet vom Skrei an Meerrettich Emulsion
mit Sellerie Kakao Crème, frittierte Broccoli, Rettich
und Oxalis Wurzel*

*Fried fillet of skrei on horseradish emulsion with celery cocoa cream,
fried broccoli, radish and oxalis root*

Pour finir

*Früchte Bavarois Törtchen
an Chantilly Sahne*

*Fruit Bavarois Tart
served with Chantilly cream*



Menü Gourmet

78 €

„La Cigale et La Fourmi“

Pour commencer

Fischsuppe mit Fischfilets Variation - Fish soup

Oder

*Gebratenen Jacobsmuscheln an Bärlauch Espuma
mit zweierlei vom Spargel*

Fried scallops with wild garlic espuma with two kinds of asparagus

Intermezzo

Schwarte Johannesbeeren Sorbet mit Crémant von der Loire

Black currant sorbet with Crémant from the Loire

Pour Continuer

Entenbrust an Roten Früchten Sauce, mit einer

Beete Variation, Möhren Crème und Beete Haselnuss Crème

Duck breast with red fruit sauce, with a

Beetroot variation, carrot cream and beetroot hazelnut cream

Oder

Gebratenes Filet vom Skrei an Meerrettich Emulsion

mit Sellerie Kakao Crème, frittierte Broccoli, Rettich und Oxalis Wurzel

Fried fillet of skrei on horseradish emulsion with celery cocoa cream,

fried broccoli, radish and oxalis root

Pour Finir

„Crêpe Suzette“ – flambierte Crêpes in Orangen Marinade

gerösteten Mandeln und Orangen Filets, dazu Bourbon Vanille Eis

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

Oder

*„Délice café chocolat avec des noisettes du Piémont“ -Küchlein mit dunklen
Schokoladen, einer Kaffee Crème und Haselnuss aus dem Piemont-*

Chocolat café cake served with hazelnut from the Piemont



Die Vorspeise à la Carte

« Soupe du jour » - Tagessuppe - Soup of the day 11,50 €

Gemischter Salat - Mixed Salad 9,50 €

Gebratenen Jacobsmuscheln an Bärlauch Espuma 25,90 €
mit zweierlei vom Spargel

Fried scallops with wild garlic espuma
with two kinds of asparagus

„Les incontournables“ aus Frankreich

Halbes Dutzend Austern mit Schalotten Essig und Zitronen 24,90 €
6 Oysters with shallot vinegar and lemon

Weinbergschnecken – Escargots 12,50 €

Fischsuppe mit Fischfilets Variation - Fish soup 22,90 €

Duett von „Cuisses de Grenouilles“ 25,90 €

Cannelloni gefüllt mit Spinat und Froschschenkel

Gebratene Froschschenkel an Persillade Sauce

Cannelloni filled with spinach and frog legs

Fried frog legs with persillade sauce

„Kaviar Imperial Gold“ – 20 Gr. für 2 Pers. mit Garnituren 64,50 €

“Caviar Imperial Gold” served for 2 People with blinis and lemon cream



Die Hauptspeise à la Carte

*Gnocchi gefüllt mit Spinat und Ricotta
an Bärlauch Espuma und Spargeln* 26,90 €

*Gnocchi filled with spinach and ricotta
with wild garlic espuma and asparagus*

*Entenbrust an Roten Früchten Sauce, mit einer
Beete Variation, Möhren Crème und Beete Haselnuss Crème* 37,90 €

*Duck breast with red fruit sauce, with a
Beetroot variation, carrot cream and beetroot hazelnut cream*

*Gebratenes Filet vom Skrei an Meerrettich Emulsion
mit Sellerie Kakao Crème, frittierte Broccoli, Rettich
und Oxalis Wurzel* 36,90 €

*Fried fillet of skrei on horseradish emulsion with celery cocoa cream,
fried broccoli, radish and oxalis root*

Desserts und Käse à la Carte

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
gerösteten Mandeln und Orangen Filets, dazu Bourbon Vanille Eis* 15,50 €

*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

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

Apéritifs ohne Alkohol

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

Digestifs

Fragen Sie nach unsere Digestifkarte.

