

# 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 perfekte 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  
21,90 €

Mittagsessen  
+  
Glas Wein oder  
Wasser  
+  
ein Espresso

Auf Wunsch kann aus dem Mittagstisch ein richtiger Lunch oder Business Lunch mit einem 2-Gänge - 28,40 € - beziehungsweise 3-Gänge Menü - 34,90 € - 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*

*« Soupe du jour » - Tagessuppe - Soup of the day* 7,90 €

*Gemischter Salat - Mixed Salad* 8,50 €

*Weinbergsschnecken – Escargots* 9,90 €

*Fischsuppe mit Fischfilets Variation - Fish soup* 17,90 €

*Halbes Dutzend Austern mit Schalotten Essig und Zitronen* 22,50 €  
*6 Oysters with shallot vinegar and lemon*

*Gebratene Jakobsmuscheln mit Mais Mousseline,* 23,50 €  
*an Passionsfrüchte Jus*

*Braised Scallops served with a corn variation  
and passion fruit sauce*

*« Soupe à l'oignon à la Cigale »* 13,90 €

*Zwiebel Suppe mit Zwiebel Kompoté und Comté Käse Crème*  
*Onion soup served with onion compote and Comté cheese cream*

*Geräucherter Schwertfisch* 20,90 €

*auf einem Spargelsalat mit Spargel Espuma*

*Smoked swordfish served with a asparagus salad and asparagus espuma*

*„Foie Gras des Landes“ - Französische Entenstopfleberpastete* 23,90 €  
*im Tuch gegart mit Mango Variation und Brioche*

*“Foie Gras” served with a mango variation and brioche*

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

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



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

*Spargel Charlotte mit grünem und Weißem Spargel* **25,90 €**

*Ruccola Spinat Crème, Romana Salat und Sauce Hollandaise*

*Asparagus Charlotte prepared with green and white asparagus,  
rucula spinacy cream, Romaine lettuce and served with sauce hollandaise*

*Lamm Koteletts mit gefüllter junger Möhre*

*an Kapern Möhrengrün Sauce*

**33,90 €**

*Lamb chops served with filled young carrots  
and capers carrot sauce*

*Filet vom Kalb in einer Serrano Schnicken Kruste*

**35,90 €**

*an „Sauce Brune“ mit Senfkörnern,*

*dazu violette Süßkartoffeln Püree und Pack Choi Gemüse*

*Loin of venison prepared with currants lid  
and served with cacao sauce and salsify*

*Gebrautes Filet vom weißen Heilbutt an Zitronen Grass Sauce* **32,50 €**

*mit einem Spargel Cannelloni und Spargel Basilikum Püree*

*Braised halibut served with lemongrass sauce,  
asparagus cannelloni and asparagus basil puree*

*Gebrautes Filet vom Steinbutt (Angelware) an Erdnuss*

**36,90 €**

*Emulsion mit Birnen Sellerie Crème und Frühlingsgemüse*

*Braised Turbo filet served with peanut emulsion, pear celery cream  
and spring vegetable*



## *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* **13,50 | 17,50 €**

*Crème Brûlée mit Pomelo, Zitronengrass und Granat Apfel* **13,50 €**

*Crème brûlée served with pomelo, lemon grass and pomegranate*

*„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*

*Wolke aus Madagaskar Vanille Mousse mit* **18,90 €**

*einem Kern aus Praliné und Haselnüssen*

*Cloud prepared with vanilla cream from Madagascar  
seeded with praline and hazelnut*

*Würfel aus weißer Schokolade mit einem Passionsfrucht Kern* **18,90 €**

*und Milch Schokoladen Crème*

*White chocolate cube filled with passion fruit middle  
and milk chocolate cream*

*Dunkles Schokoladen Piment Espuma mit einer Salz Karamell* **10,50 €**

*Milchschokoladen Emulsion*

*Dark chocolate piment spume served  
with a salted caramel milk chocolate emulsion*

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

*Ice cream and sorbet*

*„Mignardises“ - „Café Gourmand“ für 2 Personen* **34,50 €**

*„Petits Fours“ for the coffee and for 2 people*

*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	4,10 €
Café	3,50 €
Espresso	3,10 €
Doppelter Espresso	5,50 €
Espresso Macchiato	3,50 €
Cappuccino	4,10 €
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

Crémant de Loire 8,50 €

Crémant de Loire Rosé 9,50 €

Champagne 12,00 €

Kir 8,50 €

(Weißwein mit Johannisbeer-, Brombeer-, Himbeer-  
oder Pfirsichlikör)

Kir royal 9,50 €

(Crémant mit Johannisbeer-, Brombeer-, Himbeer-  
oder Pfirsichlikör)

Aperol Spritz 9,50 €

Gin Tonic 10,50 €

Hayman's 1850 Reserve Gin – Fever Tree Tonic Water

Pineau des Charentes 7,50 €

Porto 7,50 €

Sherry (Medium, Fino) 6,00 €

Campari 6,00 €

Campari Orange/Soda 7,00 €

Martini (Rosso, Bianco, Extra Dry) 7,00 €

Pastis (Ricard) 8,90 €

### Apéritifs ohne Alkohol

„Campari“ Orange/Soda 8,50 €

### Digestifs

Fragen Sie nach unsere Digestifkarte.

