

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

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
19,90 €

Mittagsessen
+
Glas Wein oder
Wasser
+
ein Espresso

Auf Wunsch kann aus dem Mittagstisch ein richtiger Lunch oder Business Lunch mit einem 2-Gänge - 25,40 € - beziehungsweise 3-Gänge Menü - 30,90 € - 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>7,90 €</i>
<i>Gemischter Salat - Mixed Salad</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Weinbergsschnecken – Escargots</i>	<i>9,90 €</i>
<i>Fischsuppe mit Jakobsmuschel und Fischfilets - Fish soup</i>	<i>17,90 €</i>
<i>Halbes Dutzend Austern mit Schalotten Essig und Zitronen</i>	<i>22,50 €</i>
<i>6 Oysters with shallot vinegar and lemon</i>	
<i>Gebratene Jakobsmuscheln mit Kürbis Variation</i>	<i>21,50 €</i>
<i>an Chorizo Sauce</i>	
<i>Braised Scallops served with a variation of pumpkin and chorizo sauce</i>	
<i>« Soupe Forestière VGE à la Bocuse »</i>	<i>21,90 €</i>
<i>mit Rinderbäckchen Consommé, Stopfleber, Trüffeln unter Blätterteig Haube</i>	
<i>Mushroom truffle cream soup "à la Bocuse"</i>	
<i>- Foie gras, beef cheeks consommé - with a Puff pastry lid</i>	
<i>Wachtel gefüllt mit Stopfleber an Sauce Calvados</i>	<i>19,90 €</i>
<i>mit Grünkohl und Champignon Espuma</i>	
<i>Quail filled with foie gras served with a Calvados sauce, kale and mushroom spume</i>	
<i>„Foie Gras des Landes“ - Französische Entenstopfleberpastete</i>	<i>23,90 €</i>
<i>im Tuch gegart mit Kumquats Variation und Brioche</i>	
<i>"Foie Gras" served with a kumquats variation 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>	



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

Gnocchi gefüllt mit Steinpilzen an Trüffeln Sauce **21,90 €**
mit frittierten Enoki Pilzen

*Gnocchis filled with ceps mushroom served with truffle sauce
and fried enoki mushroom*

*Gänse Keule „Confit“ an Maronen Sauce, Marzipan Miniapfel,
Rotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen* **32,50 €**

*Goose joint served with chestnuts sauce, apple red cabbage,
apple filled with almond paste and house made potato dumpling*

Hirschrücken unter einer Johannesbeeren Kruste **29,90 €**

an Kakao Bohnen Sauce mit Schwarzwurzel Gemüse

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

Gebrautes Filet vom Kabeljau an Verbene Limetten Schaum **29,50 €**
mit Sellerie Pistazien Crème und Mini Herbst Gemüse

*Braised filet of codfish served with verbena limes spume,
celery pistachios cream and mini season vegetables*

Gebrautes Filet vom Seeteufel an grünem Jus **31,50 €**

mit Pastinaken Crème und einer Blumenkohl Variation

*Filet of monkfish served with a green jus,
parsnips cream and a cauliflower variation*



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 an Haselnuss und Pistazien **13,50 €**

Crème brûlée prepared with hazelnut and pistachio

„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*

Bienenstock « à la Cigale » **15,90 €**

-Mandel, Honig, Karamell, Birne -

“Beehive à la Cigale” – Almond, Honey, Caramel, Pears -

Würfel aus dunklen Schokoladen mit Salz Karamell Kern **18,90 €**

und Milch Schokoladen Crème

*Dark chocolate cube filled with salt caramel middle
and milk chocolate cream*

Verbene Lavendel Espuma mit einem Veilchen Diabolo **10,50 €**

Verbena lavender spume served with a violet diabolo

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

Ice cream and sorbet

„Mignardises“ - „Café Gourmand“ für 2 Personen **29,50 €**

“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.

