

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
24,90 €

Mittagsessen
+
Glas Wein oder
Wasser
+
ein Espresso

Auf Wunsch kann aus dem Mittagstisch ein richtiger Lunch oder Business Lunch mit einem 2-Gänge - 31,80 € - beziehungsweise 3-Gänge Menü - 39,30 € - 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>11,50 €</i>
<i>Gemischter Salat - Mixed Salad</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Halbes Dutzend Austern mit Schalotten Essig und Zitronen 6 Oysters with shallot vinegar and lemon</i>	<i>24,90 €</i>
<i>Weinbergsschnecken – Escargots</i>	<i>12,50 €</i>
<i>Fischsuppe mit Fischfilets Variation - Fish soup</i>	<i>22,90 €</i>
<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>	<i>25,90 €</i>
<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>	<i>25,90 €</i>
<i>„Kaviar Imperial Gold“ – 20 Gr. für 2 Pers. mit Garnituren "Caviar Imperial Gold" served for 2 People with blinis and lemon cream</i>	<i>64,50 €</i>



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

*Lauch gefüllt mit Weizenrisotto, Erbsen Crème
an Spinat Schaum* **25,90 €**
leek filled with wheat risotto and served with bean cream and spinach spume

Gebratenes Filet vom Duroc Schweine **35,90 €**
*mit 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*

Kalbsrücken rosa gebraten, mit Champignon Crème, **37,90 €**
Steinpilzen und Minigemüse der Saison an Kümmel Honig Sauce
*braised loin of veal prepared with cumin honey sauce and served with mushroom cream
and mini season vegetables*

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*

Dorade Royale ganz gebacken in Salzkruste **72,50 €**
*mit Wodka flambiert an Zitronen Thymian Vinaigrette mit einer Gemüse
Terrine* *(für 2 Personen)*
*Giltthead bream backed in salt crust, with vodka flambéed
prepared with thyme lemon vinaigrette
and served with vegetable terrine* *(for 2 people)*



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>	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.

