

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.

Die Empfehlungsmenüs des Küchenchefs Nicolas

Der Küchenchef bietet wechselnde 3 Gang-Menüs zum Kulinarischen Genuss in La Cigale.

- Samstagmittag, der 3 Gang Lunch für 44,70 €*
- Abends die Menüs*

3-Gang Menü „Menu du Soir“ für 58 €

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 de la Semaine“

58 €

Pour commencer

„Ficelle Picarde“ – Crêpe gefüllt mit Champignon, Schinken und Käse überbacken.

“Ficelle Picarde” – crepe filled with mushrooms, ham and gratinated with cheese

Oder

« Soupe du jour » - Tagessuppe - Soup of the day

Pour continuer

Iberico Schweinerücken mit gepoppte Schweineschwarte an Räuchersauce mit violetten Kartoffelkroketten, Romanesco auf Butternut Püree

Iberico pork loin with popped pork rind in smoked sauce with purple potato croquettes, romanesco on butternut puree

Oder

Gebratenes Filet vom Thunfisch an Senf Anchovis Sauce mit Zucchini Cannelloni gefüllt mit Pissalat, gegrillter Zucchini und Sobrassada Crème

Fried fillet of tuna with mustard anchovy sauce with zucchini cannelloni filled with piss salad, grilled zucchini and Sobrassada crème

Pour finir

„Baba au Rhum“ – Küchlein in Rum Sirup getränkte mit Chantilly Sahne

“Baba au Rhum” – cakes soaked in rum syrup and served with Chantilly cream

Oder

Auswahl an französischen Käsesorten

Variation of French cheeses



Menu Gourmet

78 €

„La Cigale et La Fourmi“

Pour commencer

Fischsuppe mit Fischfilets Variation - Fish soup

Oder

Tartar vom Rind mit Zwiebeln Sauce und Trüffeln Mayonnaise

Beef tartare prepared with onion sauce and served with truffle mayonnaise

Intermezzo

Schwarte Johannesbeeren Sorbet mit Crémant von der Loire

Black currant sorbet with Crémant from the Loire

Pour Continuer

*Iberico Schweinerücken mit gepoppte Schweineschwarte an Räuchersauce
mit violetten Kartoffelkroketten, Romanesco auf Butternut Püree*

Iberico pork loin with popped pork rind in smoked sauce

with purple potato croquettes, romanesco on butternut puree

Oder

Gebratenes Filet vom Thunfisch an Senf Anchovis Sauce

mit Zucchini Cannelloni gefüllt mit Pissalat, gegrillter Zucchini und

Sobrassada Crème

Fried fillet of tuna with mustard anchovy sauce with zucchini cannelloni

filled with piss salad, grilled zucchini and Sobrassada crème

Pour Finir

*„Pistazien Himbeeren Hibiskus Donut“ – Küchlein mit Himbeeren und
Pistazien Crème, dazu Hibiskus Gelee und Coulis*

*"Pistachio Raspberry Hibiscus Donut" - Little cakes with raspberries and
pistachio cream, plus hibiscus jelly and coulis*

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 €**

Tartar vom Rind mit Zwiebeln Sauce und Trüffeln Mayonnaise
Beef tartare prepared with onion sauce and served with truffle mayonnaise
23,90 €

„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 €**



Die Hauptspeise à la Carte

- Mini-Möhren und Ur-Möhren mit Frühlingzwiebeln
und Pfifferlingen serviert auf Minze-Erbesen-Püree* **26,90 €**
*Mini carrots and original carrots with spring onions
and chanterelles served on mint and pea puree*
- Iberico Schweinerücken mit gepoppte Schweineschwarte an
Räuchersauce mit violetten Kartoffelkroketten, Romanesco auf Butternut Püree* **38,90 €**
*Iberico pork loin with popped pork rind in smoked sauce
with purple potato croquettes, romanesco on butternut puree*
- Gebratenes Filet vom Thunfisch an Senf Anchovis Sauce* **38,90 €**
*mit Zucchini Cannelloni gefüllt mit Pissalat, gegrillter Zucchini und
Sobrassada Crème*
*Fried fillet of tuna with mustard anchovy sauce with zucchini cannelloni
filled with piss salad, grilled zucchini and Sobrassada crème*

Desserts und Käse à la Carte

- Variation vom französischen Käse - Klein oder Groß -*
Small or Big variation of French cheeses **14,90 | 19,90 €**
- „Délice café chocolat“ - Küchlein mit dunklen Schokoladen,
einer Kaffee Crème und Haselnuss aus dem Piemont-* **16,90 €**
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

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

Apéritifs ohne Alkohol

„Campari“ Orange/Soda	9,50 €
-----------------------	--------

Digestifs

Fragen Sie nach unsere Digestifkarte.

