

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 perfekt 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

18,90 €

Mittagsessen
+
Glas Wein oder
Wasser
+
ein Espresso

Auf Wunsch kann aus dem Mittagstisch ein richtiger Lunch oder Business Lunch mit einem 2-Gänge - 24,40 € - beziehungsweise 3-Gänge Menü - 29,90 € - 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>6,90 €</i>
<i>Fischsuppe mit Jakobsmuschel und Fischfilets - Fish soup</i>	<i>16,90 €</i>
<i>Weinbergsschnecken gratiniert – Escargots</i>	<i>8,90 €</i>
<i>Froschschenkeln, Spinaterème und Knoblauch Flan</i>	<i>15,90€</i>
<i>Frogs 'leg served with spinach cream and garlic flan</i>	
<i>Gebratene Jakobsmuscheln mit Artischocken Püree</i>	<i>20,50 €</i>
<i>Poivrade Artischocken an einer grüner Salat Crème</i>	
<i>Braised Scallops served with a lettuce cream and artichoke 2-Way</i>	
<i>Halbes Dutzend Austern mit Schalotten Essig und Zitronen</i>	<i>20,50 €</i>
<i>6 Oysters with shallot vinegar and lemon</i>	
<i>Feta Käse in Filoteig</i>	<i>17,90 €</i>
<i>mit Gurken Cannelloni gefüllt mit Zaziki und Hummus</i>	
<i>Filo pastry filled with feta served with cucumber cannelloni and hummus</i>	
<i>„Foie Gras des Landes“ - Französische Entenstopfleberpastete</i>	<i>21,90 €</i>
<i>im Tuch gegart mit Passionsfrucht Piment Chutney und Brioche</i>	
<i>“Foie Gras” served with passion fruit piment chutney 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>	
<i>Gemischter Salat - Mixed Salad</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Allerlei von der Tomate, Basilikum Pinienkern Tartare</i>	<i>18,90 €</i>
<i>und Büffelmozzarella</i>	
<i>Tomatoes Salad served with tomatoes pine nut basil tartare and mozzarella</i>	
<i>Romana Herzsalat an „Pistou“ Vinaigrette auf Sellerie</i>	<i>16,90 €</i>
<i>Möhren Remoulade mit Salat Crème und Cherry Tomaten</i>	
<i>Braised salad served with pistou vinaigrette, celery carrot remoulade, green salad cream and cherry tomatoes</i>	



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

Gnocchi gefüllt mit Spinat und Ricotta *21,90 €*
an Salbeischaum mit gratiniertem Ziegen Käse
Spinach gnocchi filled with ricotta cheese
and served with braised goat cheese and a sage spume

Suprême von der Maispoularde gefüllt mit Kräuter *26,90 €*
an Thymian Sauce, Pfifferlingen und Mini Kräuter „Pommes Dauphine“
Corn poulard breast with herbal filling prepared with Thyme Sauce and served with
chanterelles and small herbs “pommes dauphines”

Spareribs vom Iberico Schwein mariniert *24,90 €*
an Barbecue Sauce, dazu Mais Espelette Piment Püree,
Polenta Taler und Auberginen Caviar
Spareribs of the Iberico pork served with barbecue sauce,
corn espelette piment puree, braised polenta and eggplant caviar

Gebratenes Filet vom Zander an „Beurre Rouge“ Sauce *24,90 €*
mit Rote Beete Risotto und mini rote Beete „Confit“
Braised filet of pikeperch prepared with red butter sauce,
and served with beetroot risotto and mini beetroots “Confit”

Gebratenes Filet vom „Loup de Mer“ an Safran Sauce *28,90 €*
mit gefüllten Zucchini, Paprika Espuma und Quinoa
Filet of sea bass served with saffron sauce, filled courgette,
Paprika espuma and quinoa



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 **12,50 | 17,50 €**

Crème Brûlée au Confit von Feigen mit Yuzu Crème **13,50 €**

Crème brûlée prepared with a fig confit and yuzu cream

„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*

Banana Split à la Cigale **15,90 €**

*Bananen in Rum mariniert mit Vanille Crème, Vanille Eis,
Salzkaramell und Mini-Bananen*

*Marinated banana served with vanilla cream, vanilla ice-cream,
salt caramel and small banana*

Praliné Crème auf Löffelbiskuit mit karamellisierten Walnüssen **14,90 €**

und „Nougatine“ Biskuit

*Praline Cream served on spoon biscuit with caramelized walnut
and Nougatine biscuit*

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

Ice cream and sorbet

„Mignardises“ - „Café Gourmand“ **15,50 €**

„Petits Fours“ for the coffee

*La Cigale verarbeitet für seine Desserts
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.

