

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
23,90 €

Mittagsessen
+
Glas Wein oder
Wasser
+
ein Espresso

Auf Wunsch kann aus dem Mittagstisch ein richtiger Lunch oder Business Lunch mit einem 2-Gänge - 30,80 € - beziehungsweise 3-Gänge Menü - 37,70 € - 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>9,00 €</i>
<i>Gemischter Salat - Mixed Salad</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Weinbergsschnecken – Escargots</i>	<i>10,50 €</i>
<i>Fischsuppe mit Fischfilets Variation - Fish soup</i>	<i>19,90 €</i>
<i>Halbes Dutzend Austern mit Schalotten Essig und Zitronen</i>	<i>22,90 €</i>
<i>6 Oysters with shallot vinegar and lemon</i>	
<i>Gebratene Jakobsmuscheln mit Mais Mousseline, an Passionsfrüchte Jus</i>	<i>23,50 €</i>
<i>Braised Scallops served with a corn variation and passion fruit sauce</i>	
<i>« Soupe à l'oignon à la Cigale »</i>	<i>13,90 €</i>
<i>Zwiebel Suppe mit Zwiebel Kompoté und Comté Käse Crème</i>	
<i>Onion soup served with onion compote and Comté cheese cream</i>	
<i>„Foie Gras des Landes“ - Französische Entenstopfleberpastete</i>	<i>24,90 €</i>
<i>im Tuch gegart mit Feigen Variation und Brioche</i>	
<i>“Foie Gras” served with a figs variation and brioche</i>	
<i>„Kaviar Imperial Gold“ – 20 Gr. für 2 Pers. mit Garnituren</i>	<i>64,50 €</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

Geräucherte Valence Auberginen gefüllt mit mediterranen **23,90 €**

Ratatouille Gemüse auf griechische Origano Joghurt

*Smoked valence eggplant filled Mediterranean ratatouille vegetables
and served with oregano Greeks yogurt*

Iberico Schweinerücken an geräucherten Johannisbeeren Sauce **35,90 €**

mit Feigen und Schnittlauch Kartoffel Kroketten

*Loin of Iberic pork prepared with smoked currants sauce
and served with figs and Potatoes chives croquettes*

*„Gigot d'agneau de 7 Heures“ – Lammkeule an Oliven Pistazien Jus,
mit Champignons gefüllte Zucchini Blüte und mediterranen Gemüse*

(Für 2 Personen) **72,50 €**

*Lamb shank served with olive pistachio jus, with mushroom filled zucchini flower
and mediterrane vegetables |for 2 people)*

Gebratener Oktopus an Dreierlei Paprika Crème **32,90 €**

mit Zucchini, gefüllte Minipaprika und Schwarzer Aioli

*Braised octopus served with paprika 3-way cream, filled mini paprika,
Zucchini and black aioli*

Gebratenes Filet vom Schwertfisch **37,50 €**

*an Zitronen Tomaten Minzen Marinade mit Fenchel in Orangen mariniert,
dazu Dicke Bohnen Thymian Crème und Zucchini Gratin*

*Filets of swordfish prepared with lemon tomatoes mint marinade and served
with orange marinated fennel, broad bean cream and Zucchini au gratin*



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 €**

Crème Brûlée mit Waldbeeren und Cassis Coulis **13,50 €**

Crème brûlée served with wild berries and cassis sauce

„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*

„Crèmeux Pistache Framboise avec Fleurs d'hibiscus“ **18,90 €**

- Pistazien, Himbeeren und Hibiskus Blüte -

Pistachio raspberry mousse cake with hibiscus flower

Schokoladen Rocher mit dreierlei von der Valrhona Schokolade **18,90 €**

- Dunkle, Milch und Salzkaramell Schokoladen -

Chocolate Rocher 3-Way

- Dark, milk and salted caramel chocolate -

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.

