



DIE GESCHICHTE

Die Geschichte des „Erminig“

Wie es die Legende will, beobachtete Anne, Herzogin der Bretagne, zufällig bei einem Ausritt an einem Wintertag die Jagd auf einen Hermelin - auf bretonisch: Erminig. Als der Jägertrupp sich in der Nähe eines Flusses dem Tier näherte, verhielt sich dieses vollkommen wider seiner Natur: Statt zu seiner Rettung das schlammige Flussbett zu durchqueren und dadurch sein wunderschönes weißes Fell zu verschmutzen, zog Erminig es vor, sich seinen Jägern - und damit dem sicheren Tod - entgegenzustellen! Fasziniert von der Haltung des Tieres befahl Anne den Jägern, Erminig am Leben zu lassen.

Aus dem Verhalten des Erminigs leitete sich seitdem der Leitspruch der Bretagne ab: „Eher den Tod als die Beschmutzung“. Diese Motto spiegelt zugleich den Charakter der Bretonen wider: Ehrlich, kompromisslos und authentisch.

Ich als Bretone möchte, dass Sie diese Werte in unserer Küche wiederfinden. Sie besteht aus frischen und traditionellen Qualitätsprodukten, die vorrangig aus biologischer Herstellung zusammengesetzt worden sind.

Genießen Sie Ihre kulinarische Reise in die Bretagne.

Bon appétit et Yec'hed mat* !

Wir benutzen keine Zusatzstoffe wie Geschmacksverstärker oder Farbstoffe.

*Yec'hed mat = „Prost“ auf bretonisch.



MENÜ

Sie haben Fragen zu unseren Produkten, Gerichten oder benötigen einen Tipp für die Menüauswahl? Sprechen Sie uns an! Wir freuen uns, Ihnen zu helfen!

Aperitif / Vorspeise

- | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| Plateau de fromages (comté, camembert, chèvre et reblochon) avec baguette et beurre demi-sel de Bretagne | klein 7,90 € groß 13,90 € |
| Auswahl an französischen Käsesorten mit frisch gebackenem Baguette und gesalzener Butter aus der Bretagne | |
| Plateau de charcuteries (saucisson nature, jambon sec, andouille de Guémené et terrine de porc breton aux pommes et au cidre) avec baguette fraîche | klein 7,90 € Groß 13,90 € |
| Auswahl an französischen Fleischsorten (Trodenwurst, Schinken aus der Savoie, bretonische Küttelwurst und Schweineterrine mit Apfel und Cidre) mit frisch gebackenem Baguette und gesalzener Butter aus der Bretagne | |
| Plateau mixte fromages/charcuteries | |
| Gemischte Platte mit verschiedenen Käse- und Fleischsorten mit frisch gebackenem Baguette und gesalzener Butter aus der Bretagne | 13,90 € |

Salade/Salat

- | | |
|----------------------------------------------------------------|---------------|
| Salade chèvre chaud cuit au miel et noix | 9,40 € |
| Gemischter Salat mit in Honig gebackenem Ziegenkäse und Nüssen | |
| Salade avec saumon fumé ou escalopines de poulet | 8,90 € |
| Gemischter Salat mit geräuchertem Lachs oder Hähnchenstreifen | |
| Petite salade mixte / Beilage Salat | 2,90 € |

Vinaigrettes au choix/Dressings zur Auswahl

Balsamico und Olivenöl

Erminig Dressing

Essig aus Cidre, französisches Bio-Sonnenblumenöl, Dijon Senf, Honig

Galettes

Galettes sind herzhaft belegte Crêpes aus 100% reinem Buchweizenmehl. Unser Galette-Teig ist aus Bio Buchweizenmehl, Wasser und Grobsalz aus Guérande zusammengesetzt. Die ist also traditionell glutenfrei und vegan.

Der Klassiker

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| Complète Spiegelei, Kochschinken und Emmentaler | 7,90 € |
| <i>Ingrédient supplémentaire/zusätzliche Zutaten zur Auswahl</i> Spinat, Champignons, kandierte Zwiebeln oder gekochte Tomaten | je 0,90 € |
| Sans oeuf (jambon-emmental) / Ohne Ei (Emmentaler und Schinken) | 6,90 € |

Die Besonderen

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| La Speciale Putenstreifen, Speckwürfel, gebackene Äpfel, Kartoffeln, Cidre-Soße, in Lambig (bretonischer Calvados) marinierte Rosinen | 12,40 € |
| L'Irlandaise Räucherlachs, Spinat, Emmentaler | 10,90 € |
| La Carnivore Speckwürfel, Andouille (bretonische Kuttelwurst), Putenstreifen, Kartoffeln, Emmentaler und Cidresoße | 12,90 € |
| La Tartiflette Reblochon (französischer Weichkäse) in Weißwein geschmolzen, Crème fraiche, Speckwürfel, Kartoffeln | 11,50 € |
| La Campagnarde Champignons, luftgetrockneter Schinken, Kartoffeln, Roquefortsoße | 9,90 € |

Die Vegetarischen

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| La Complète Légumes Emmentaler, Spinat, gekochte Tomaten, Champignons, kandierte Zwiebeln in Cidre | 9,90 € |
| Auch ohne Käse und Butter erhältlich, als vegane Galette. | 8,90 € |
| La Quatre Fromages Emmentaler, Reblochon (französischer Weichkäse), Ziegenkäse, Roquefortsauce, mit kleiner Salatbeilage | 10,90 € |
| La Bergère In Honig gebackener Ziegenkäse, kandierte Zwiebeln in Cidre, Walnüsse, mit kleiner Salatbeilage – auch mit Tomaten oder Spinat anstatt Zwiebeln möglich | 9,40 € |

Dessert

Die Crêpes

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| Beurre-sucre (possible avec cannelle ou citron) Butter und Zucker (mit Zimt oder Zitrone möglich) | 3,20 € |
| Caramel au beurre salé maison Hausgemachtes salziges Butterkaramell | 3,90 € |
| Miel ou Nutella ou confiture au choix Honig oder Nutella oder Marmelade nach Wahl | 3,50 € |
| Chocolat noir bio 60% Bio-schwarze Schokolade 60% | 3,70 € |
| Banane-chocolat noir bio Banane und Bio-schwarze Schokolade | 4,90 € |
| La « Mat » – Caramel au beurre salé et chocolat noir 60% salziges Butterkaramell und schwarze Schokolade 60% | 4,20 € |
| Pommes avec caramel au beurre salé Äpfel und salziges Butterkaramell | 4,90 € |
| Crème de marron de l'Ardèche Kastaniencreme aus der Ardèche | 4,50 € |
| Amandine (Frangipane maison et sauce au chocolat) Hausgemachter Marzipan und Schokoladensauce | 5,50 € |
| La Suzette (Crème à l'orange et flambage au grand marnier) Orangencreme mit Grand -Marnier flambiert | 4,90 € |

Supplément/Extras

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| Boule de glace au choix: Vanille, Chocolat, Caramel au beurre salé, fraise Eine Kugel Eis: Vanille, Schokolade, salzigem Butterkaramell, Erdbeere <i>Unser Eis kommt aus „Nordmanns Eisfabrik“ in Flingern.</i> | 1,50 € |
| Amandes effilées/Gehobelte Mandeln | 0,30 € |

Der Kuchen (glutenfrei)

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| Fondant au chocolat, coeur au caramel au beurre salé fait maison, avec une boule de glace vanille Schokoladenkuchen mit einem Kern aus hausgemachtem salzigem Butterkaramell und Vanille-Eis | 4,90 € |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|

Petit-déjeuner / Brunch

Nur samstags und sonntags bis 14:00

A la carte

| | |
|---------------------------------------------------------|---------------|
| Croissant | 1,40 € |
| Mit Konfitüre, Honig oder Nutella | 0,20 € |
| Pain au chocolat (Schokocroissant) | 1,50 € |
| Pain aux raisins (Rosinenschnecke) | 1,70 € |
| Stück Baguette mit Konfitüre, Honig oder Nutella | 1,90 € |
| Stück Baguette mit Comté-Käse | 2,50 € |
| Stück Baguette mit Schinken und Comté-Käse | 2,90 € |
| Rührei (mit 3 Bio Eier) | |
| Natur | 3,50 € |
| Mit Tomaten und Champignons | 4,20 € |
| Mit Kartoffeln und Speck | 4,90 € |
| Mit Ziegenkäse und Tomaten | 5,50 € |

Brunch

Buffet mit einem Crêpe zur Wahl:

Butter-Zucker, salziges Butterkaramell, Schokolade, Honig, Nutella, Marmelade

13,90 €

Boissons /Getränke

Unsere kalten Getränke

| | | | |
|------------------------------------------------------------|--------|------------|--------|
| Evian, 50cl | 3,20 € | 100cl (1L) | 4,50 € |
| Badoit (mit wenig Kohlensäure), 50cl | 3,50 € | 100cl (1L) | 4,90 € |
| Glas (0,2L) Evian oder Badoit | 1,50 € | | |
| | | | |
| Frisch gepresster Orangensaft, 20cl | 3,90 € | | |
| Apfel, Mango oder Rhabarbersaft, 20cl | 2,90 € | 40cl | 4,90 € |
| Als Schorle | 2,50 € | 40 cl | 3,90 € |
| Glas Bio Milch, 20cl | 1,90 € | | |
| | | | |
| Proviant Bio Rhabarber Limonade, 33cl | | | 3,30 € |
| Proviant Bio Ingwer-Zitrone Limonade, 33cl | | | 3,30 € |
| Bio ChariTea Black (Schwarzer Tee mit Zitrone), 33cl | | | 3,90 € |
| Bio ChariTea Red (Roter Tee mit Passionsfrucht), 33cl | | | 3,90 € |
| Orangina Gelb oder Rot, 25 cl | | | 2,90 € |
| Coca Cola, Coca Cola Light oder Zero, 20 cl | | | 2,40 € |
| Grenadine- oder Erdbeersirup (mit Evian oder Badoit), 20cl | | | 2,40 € |

Unsere warmen Getränke

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Bio Darjeeling oder Earl Grey Schwarzer Tee | 2,50 € |
| Bio Früchte Tee oder Grüner Tee | 2,50 € |
| Terre d'Oc Bio Grüner Tee Erdbeer-Rhabarber | 2,90 € |
| Terre d'Oc Bio Schwarzer Tee mit salzigem Butterkaramell | 2,90 € |
| Terre d'Oc Bio Weißer Tee mit Pfirsich und Aprikosen | 2,90 € |
| Frische Minz- oder Ingwer-Tee | 2,90 € |
| Le Bénéfique Lavendel Stängel | 3,90 € |
| Le Bénéfique Holunder Stängel | 3,90 € |
| <i>Die Bio Kräutertees von „Le Bénéfique“ sind mit Stängel. Idee ist, die Pflanze, die bis auf die Trocknung keinerlei Verarbeitung unterlag, direkt zu ziehen, um den reinen Geschmack der Pflanze zu erhalten.</i> | |
| Heiße schwarze Schokolade (mit echtem Schokoladen und Milch, ohne Wasser) | 3,90 € |
| | |
| Café Creme | 2,00 € |
| Cappuccino | 2,90 € |
| Espresso | 2,00 € |
| Espresso Doppio | 2,90 € |
| Espresso Macchiato | 2,10 € |
| Espresso Doppio Macchiato | 3,00 € |
| Café au lait | 3,50 € |
| Latte Macchiato | 3,90 € |

Unsere Auswahl an Cidre

Cidre ist der traditionelle Begleiter zum Galettes und Crêpes. Der „Cidre Doux“ (lieblich) eignet sich perfekt zum Crêpes, der „Cidre Brut“ eher zum Galettes. Alle unsere Cidre sind aus der Bretagne.

| | Glas (20cl) | 37,5cl | 75cl |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|---------------|----------------|
| Cidre Sehedic Bio doux <i>Lieblich und fruchtig.</i> | | 7,50 € | 11,90 € |
| Cidre Val de Rance doux <i>Mild und leicht lieblich.</i> | 3,50 € | | 9,90 € |
| Cidre bio Val de la chèvre demi-sec <i>Ein guter Kompromiss zwischen fruchtige Geschmack und liebliche Säure.</i> | 3,90€ | | 11,90 € |
| Cidre Sehedic bio brut <i>Lebendig, frisch und intensiv.</i> | | 7,50 € | 11,90 € |
| Cidre Val de Rance Brut <i>Vollmundig, kräftig, gehaltvoll.</i> | 3,50 € | | 9,90 € |

Unsere Auswahl an Bier

Im Gegenteil zum Rest von Frankreich wird in der Bretagne kein (oder kaum) Wein hergestellt. Dafür wird sehr leckere Cidre hergestellt und die Bretagne hat auch die größte Anzahl an Mikro-Brauereien in Frankreich, mit vielen Bieren die besonders gut schmecken – selbst für die bier-kritischen Deutschen.

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| Tri Martolod Bière blanche, 33cl, 4,3% <i>Hefe-Weizenbier, nicht filtriert</i> | 4,90 € |
| Mamm Douar – Bière Blonde Bio, 33cl, 5% <i>Bio Mild Ale, nicht filtriert</i> | 5,50 € |
| Aour Du – Bière dorée au blé noir (bio), 33cl, 4% <i>Mit Buchweizen</i> | 5,70 € |
| Tri Martolod Bière rousse, 33cl, 5,3% <i>Märzenbier</i> | 5,30 € |
| Picon Bière, 4cl, 21% <i>Aperitifbittergetränk mit Orangen, die man normalerweise mit Bier mischt.</i> | 2,90 € |

Unsere Apéritifs und Digestifs

Kir Breton cassis, pêche ou fraise, 15cl 4,90 €

Kir Breton ist ein Cocktail aus Cidre und Likör (hier von Johannisbeere, Pfirsich oder Erdbeere)

Le Plougastel, 15cl – Jus de fraise infusé au basilique, jus de citron vert et Cidre 4,50 €

Erdbeersaft mit Basilikum aufgegossen, Limettensaft und Cidre

Lillet Blanc, 10 cl 5,90 €

Apéritif aus Wein und Zitrusfrüchte-Likör.

Ricard mit Wasser, 2cl 3,50 €

Spirituos aus Anis

Clément, Vieux Rhum agricole de la Martinique A.O.C, 2cl 3,90 €

Vier Jahre lang in Holzfässer gereifter Rum aus der Martinique.

Eau-de-vie d'Alsace (Framboise, Poire, ou Mirabelle), 2cl 3,90 €

Obstbrände aus der Elsass (Himbeere, Birne oder Mirabelle)

Spécialités bretonnes / bretonische Spezialitäten

Pommeau de Bretagne AOC – vieux, 10cl 5,50 €

Als Probierrösse, 4 cl 2,90 €

Apfel-Apéritif

Lambig Sehedic Bio, 2cl 3,90 €

Der bretonische Calvados: Schnaps aus Cidre.

Eddu, whisky breton de blé noir, 2cl 4,20 €

Bretonischer Whisky. Der weltweit einzige Whisky aus Buchweizenmehl.

Chouchen Séhédic, in Eichenfass gereift 14,5%, 10 cl 5,50 €

Als Probierrösse, 4 cl 2,90 €

Passt auch sehr gut zum Dessert. Chouchen ist der bretonische Met. Er unterscheidet sich vom französischen Hydromel oder deutschen Met in dem der Most der Cidre eingesetzt wird. Chouchen ist also aus Honig, Wasser und Cidremost.

Wussten Sie es? Met ist eine der ältesten alkoholischen Getränke der Welt und wurde schon während der Antike von den Babyloner für Hochzeiten getrunken. Er ist wahrscheinlich der Ursprung von „Honeymoon“ oder „lune de miel“ (Flitterwochen).

Unsere Auswahl an französischem Weinen

Vins blancs/Weisse Weine

| | Glas (12cl) | 75cl |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|----------------|
| Monbazillac A.O.C - La Reine Margot <i>Seimillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle // Süßwein, optimal zum Dessert oder als Apéritif.</i> | 4,90 € | 21,50 € |
| Muscadet de Sèvre et Maine A.O.C. - Château de l'Hyvernière <i>Melon de Bourgogne // Zitrus- und Weißblutenaromen. Mineralisch mit anregender Säure, langes Finale.</i> | 4,70 € | 18,90 € |
| Pouilly Fumé A.O.C. <i>Sauvignon Blanc // Trocken, feinfruchtig, würzig, rassig, mineralisch.</i> | | 26,50 € |

Rosé

| | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|----------------|
| Bordeaux A.O.C – Château Magondeau Rosé <i>Merlot // Trockener, runder Wein, sehr fruchtbetont mit einer leichten, erfrischenden Säure im Abgang.</i> | | 22,50 € |
| Côtes de Gascogne I.G.T - Colombelle La Belle Vie <i>Merlot, Tannat, Cabernet Sauvignon // Fruchtig, unkompliziert und erfrischend.</i> | 4,50 € | 17,90 € |
| Sancerre A.O.C. Rosé – Domaine du Colombier <i>Pinot noir // Trocken, feinfruchtig, ausdrucksvoll, rassig, nachhaltig.</i> | | 29,50 € |

Vins Rouges/Rotweine

| | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|----------------|
| Bordeaux Supérieur A.O.C – Valombreuse <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc // Vollmundig, mit frischen Aromen von Waldbeeren.</i> | 4,50 € | 17,90 € |
| Bordeaux A.O.C. - Château Malbec <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec // Aromen von roten Beeren. Vanille und Gewürzen, feine und elegante Tannine, geschmeidig.</i> | | 22,50 € |
| Châteauneuf-du-Pape A.O.C. – Jeantet <i>Grenache, Cinsault, Mouvèdre, Syrah, Muscardin. Fruchtig, ausgewogen, würzig, Aromen von reifen, roten Beeren, nachhaltig.</i> | | 34,90 € |
| St. Emilion A.O.C. - Château Lanbersac – Puisseguin <i>Merlot, Cabernet Franc // strukturiert, charaktervoll, elegant und rassig.</i> | | 26,90 € |

Champagne/Crémant

| | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----------------|
| Crémant de Bourgogne Brut A.O.C, Blanc Brut – Comte de Ninot <i>Pinot Noir // Ausgewogen, rund und feinperlig.</i> | | 27,50 € |
| Champagne Brut Grand Cru Tradition – Ouriet-Pâtüre <i>Chardonnay, Pinot Noir // Feinperlig, cremig und frisch.</i> | | 49,90 € |