

cafe der provinz



GALETTES – CRÊPES – WAFFELN – SUPPEN – SALATE – BÜCHER

GALETTE NATUR MIT 2 EIERN	5,90	GALETTE MIT KÄSE UND EI	6,90
GALETTE MIT SCHINKEN, KÄSE, EI	8,00	GALETTE MIT TOMATEN, KÄSE, EI	8,00
GALETTE DIJON mit Schinken, Käse, Ei und Dijonsenf			8,10
GALETTE VALUN mit Feta, Salbei, Ei	9,60	GALETTE FRED mit Kapern, Käse, Ei	7,90
GALETTE BASQUE mit Pfeffer, Tomaten, Schinken, Ei	8,40	BASQUE MIT KÄSE	8,80
GALETTE CÉCILE mit Tomaten, Käse, Sauerrahm, Kräuter, Ei		(alles wahlweise	8,80
GALETTE AMADEUS mit Schinken, Käse, Sauerrahm, Kräuter, Ei		mit Bio-Preiselbeer +0,90)	8,80
GALETTE COMPLÈTE mit Tomaten, Schinken, Käse, Sauerrahm, Kräuter, Ei			9,60
GALETTE CHAMPIGNON mit Champignons, Sauerrahm, Käse, Ei			9,30
GALETTE CHAMPIGNON idem + Zwiebeln	9,40	CHAMP. idem + SCHINKEN	10,10
GALETTE DOMINIC blanchierte Zwiebeln, Käse, Ei	8,80	DOMINIC + CURRY	9,10
GALETTE SEBASTIAN mit Feta, Ei, Rosinen, Nana Minze und Honig garniert....			9,10
GALETTE BREBIS mit Feta, Sauerrahm, Kräuter, Ei	9,80	BREBIS + SCHINKEN	10,50
GALETTE PAULA mit Feta, eingelegten Birnen und Preiselbeermarmelade			9,40
GALETTE TATA mit Feta, Tomaten, Minze, Ei			10,10
GALETTE RATATOUILLE mit Käse, Ei	9,80	RATA. + SCHINKEN	10,50
GALETTE SAUMON mit Lachsforelle, Käse, Dille, Ei	10,10	SAUMON + ZWIEBEL	10,20

Für unsere glutenfreien Crêpes und Galettes verwenden wir nur Buchweizen, Sonnenblumenöl, Salz und Wasser, die Pancakes und Waffeln machen wir ganz ohne Eier = vegan! © Galettes u. Crêpes = glutenfrei!
Auf Wunsch bereiten wir die Crêpes auch mit dem gesüßten, veganen, Dinkel-Waffelteig an.

CRÊPE/WAFFEL MIT CREME CARAMEL AU BEURE SALÉ			4,10
CRÊPE/WAFFEL MIT ZUCKER, BUTTER, ZIMT	4,10	und Apfelmus	4,90
CRÊPE/WAFFEL MIT ZUCKER UND ZITRONE			4,50
CRÊPE/WAFFEL MIT NUSSNOUGAT	4,90	und Banane od. Obst	5,90
CRÊPE/WAFFEL MIT NUSSNOUGAT + ROSINEN oder KOKOSFL. oder WALNÜSS.			5,50
CRÊPE/WAFFEL MIT SCHOKO	4,90	und Banane od. Obst	5,90
CRÊPE/WAFFEL MIT SCHOKO+ROSINEN oder KOKOSFLOCKEN oder WALNÜSS.			5,50
CRÊPE/WAFFEL MIT HONIG	4,90	und Banane od. Obst	5,90
CRÊPE/WAFFEL MIT HONIG +ROSINEN oder KOKOSFLOCKEN oder WALNÜSS.			5,50
CRÊPE/WAFFEL MIT AHORNSIRUP	4,90	und Banane od. Obst	5,90
CRÊPE/WAFFEL MIT MARONICREME	4,90	und Zitrone	5,30
CRÊPE/WAFFEL MIT MARMELADE	4,90	und Apfelmus	5,40
		zusätzlich COINTREAU OD. GRAND MARNIER	+ 0,60

SUPPEN: SOUPE ST.ANDRÉ, Gemüsesuppe mit Lachsforellenstücken,			4,90
SOUPE ST.ANDRÉ - VEGAN			4,50
TRINKSUPPE			3,10

SALATE: KLEINER SALAT: Blattsalat, Tomaten, Karotten, ...			3,90
EICHHÖRNCHEN-SALAT: Blattsalat, Tomaten, Karotten, Paprika, Nüsse, ...			7,90
SALAT DER PROVINZ: Blattsalat, Schafkäse, Prosciutto, Oliven,....			9,80
LACHSSALAT: Blattsalat, Lachsforelle, Zwiebelringe, Gurken, Tomaten, Karotten			9,80

Salate sind mit Balsamicomarinade, wahlweise zusätzlich mit Moutarde oder Kürbiskernöl

MITTAG	Galette + Salat oder Trinksuppe	gratis	Dreierkombination	+ 2,50
	Galette + Soupe St.André vegan	+ 1,20	+ Salat	+ 3,70
	Galette + Soupe St.André Lachs	+ 2,20	+ Salat	+ 4,10

SAMSTAG, SONNTAG und FEIERTAG BIO-BRUNCH (Buffet, Waffeln, Crepes, Saft, Ei) 12,90

Lachsforelle, Maronicreme, Cointreau, Gand Marnier, Fassbier, Rosé Domaine de Luch, Grüner Veltliner, Ricard, Kimino, Premium Cola, Kandisin, Kracherl, Club Mate, Zitronensäure für Istra, Tabasco Sauce, Pfefferminzsirup, Ovomaltine, Prosciutto, und Kapern sind konventionell, [alles andere aus kontrolliert, biologischer Landwirtschaft - AT-BIO-401](#)