

cafe der provinz



GALETTES – CRÊPES – WAFFELN – SUPPEN – SALATE – BÜCHER

GALETTE MIT KÄSE UND EI			7,60
GALETTE MIT SCHINKEN, KÄSE, EI	8,80	GALETTE MIT TOMATEN, KÄSE, EI	8,80
GALETTE DIJON mit Schinken, Käse, Ei und Dijonsenf			8,90
GALETTE VALUN mit Feta, Salbei, Ei	9,90	GALETTE FRED mit Kapern, Käse, Ei	8,80
GALETTE BASQUE mit Pfeffer, Tomaten, Schinken, Ei	8,80	BASQUE MIT KÄSE	9,40
GALETTE CÉCILE mit Tomaten, Käse, Sauerrahm, Kräuter, Ei		(alles wahlweise)	9,40
GALETTE AMADEUS mit Schinken, Käse, Sauerrahm, Kräuter, Ei		mit Bio-Preiselbeer +0,90)	9,40
GALETTE COMPLÈTE mit Tomaten, Schinken, Käse, Sauerrahm, Kräuter, Ei			10,20
GALETTE CHAMPIGNON mit Champignons, Sauerrahm, Käse, Ei			9,90
GALETTE CHAMPIGNON + Zwiebeln	10,10	CHAMP. + SCHINKEN	10,80
GALETTE DOMINIC blanchierte Zwiebeln, Käse, Ei	9,60	DOMINIC + CURRY	9,90
GALETTE SEBASTIAN mit Feta, Ei, Rosinen, Nana Minze und Honig garniert...			10,10
GALETTE BREBIS mit Feta, Sauerrahm, Kräuter, Ei	10,10	BREBIS + SCHINKEN	10,80
GALETTE PAULA mit Feta, eingelegten Birnen und Preiselbeermarmelade			10,20
GALETTE TATA mit Feta, Tomaten, Minze, Ei			10,20
GALETTE RATATOUILLE mit Käse, Ei	10,10	RATA. + SCHINKEN	10,80
GALETTE SAUMON mit Lachsforelle, Käse, Dille, Ei	10,90	SAUMON + ZWIEBEL	11,10

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			4,90
CRÊPE/WAFFEL MIT ZUCKER, BUTTER, ZIMT	4,90	und Apfelmus	5,60
CRÊPE/WAFFEL MIT ZUCKER UND ZITRONE			4,90
CRÊPE/WAFFEL MIT NUSSNOUGAT	5,60	und Banane oder Pfirsich	6,60
CRÊPE/WAFFEL MIT NUSSNOUGAT MIT ROSINEN oder KOKOSFLOCKEN oder WALNUSS			6,10
CRÊPE/WAFFEL MIT SCHOKO	5,60	und Banane oder Pfirsich	6,60
CRÊPE/WAFFEL MIT SCHOKO MIT ROSINEN oder KOKOSFLOCKEN oder WALNUSS			6,10
CRÊPE/WAFFEL MIT HONIG	5,60	und Banane oder Pfirsich	6,60
CRÊPE/WAFFEL MIT HONIG MIT ROSINEN oder KOKOSFLOCKEN oder WALNUSS			6,10
CRÊPE/WAFFEL MIT AHORNSIRUP	5,60	und Banane oder Pfirsich	6,60
CRÊPE/WAFFEL MIT MARONICREME	5,60	und Zitrone	6,10
CRÊPE/WAFFEL MIT MARMELADE	5,60		

zusätzlich COINTREAU OD. GRAND MARNIER + 1,00

<u>SUPPEN:</u> SOUPE ST.ANDRÉ, Gemüsesuppe mit Lachsforellenstücken,			4,90
SOUPE ST.ANDRÉ - VEGAN			4,50
TRINKSUPPE			3,90
<u>SALATE:</u> KLEINER SALAT: Blattsalat, Tomaten, Karotten, ...			3,90
EICHHÖRNCHEN-SALAT: Blattsalat, Tomaten, Karotten, Paprika, Nüsse, ...			8,80
SALAT DER PROVINZ: Blattsalat, Schafkäse, Prosciutto, Oliven,....			9,80
LACHSSALAT: Blattsalat, Lachsforelle, Zwiebelringe, Gurken, Tomaten, Karotten			9,80

MITTAG	Galette + Salat oder Trinksuppe gratis	Dreierkombination + 3,70
12-15 Uhr	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, Crêpes, Saft, Ei) 13,80

PROVINZ FÜR DAHEIM: Keramik, Seifen, Namnam, Duralexgläser, Tees, **Geranium Öl**
aus La Reunion, Zahnbürsten und Bücher vom Verlag Bibliothek der Provinz **tutto bio**

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