

## SALADE & PETIT PLATS

CAESAR'S SALAD ♣  
Romana // Parmesan //  
Croûtons  
**15.5**

mit Maishühnchen  
**22.5**

mit Garnelen  
**31.-**

PROVENZALISCHE  
GEMÜSEQUICHE ♣  
Salatbouquet //  
Sauerrahm  
**15.5**

OFEN-AUBERGINE ♣  
Hummus // Minz-Joghurt //  
Granatapfel  
**18.5**

POMMES FRITES ♣  
**6.5**

# O S K A R M A R I A B R A S S E R I E

KLEINE KARTE 14.30–17.30 UHR

## CAFÉ

Lavazza Bio Premium  
Espresso **3.1**  
Espresso Macchiato **3.4**  
Doppelter Espresso **5.1**  
Cappuccino oder Latte Macchiato **4.8**  
Caffè Crema **3.9**  
Milchkaffee **4.9**  
Trink-Schokolade **6.-**

## PÂTISSERIE

In unserer Vitrine  
finden Sie eine Auswahl an  
hausgemachten Kuchen

## PLATS

BŒUF TARTARE  
Schnittlauch-Crème fraîche // Wachtelei //  
Pommes Frites 130 gr **19.5** // 230 gr **35.5**

RISOTTO DU JOUR ♣  
**19.5**

ELSÄSSER FLAMMKUCHEN  
Sauerrahm // Speck // Zwiebeln  
**18.-**

MEDITERRANER FLAMMKUCHEN ♣  
gegrilltes Gemüse // Ricotta  
**22.-**

## APERITIFS

Kir Pétillant Rosé **12.5**  
Crémant Rosé // Crème de Cassis

St-Germain Spritz **9.9**  
St-Germain // Spumante // Soda // Pfirsich

Lillet Spritz **9.9**  
Tonic // Soda // Zitrone

Gin & Tonic **13.-** oder **17.-**  
mit Beefeater Gin oder Monkey 47 Gin

# »NIEMAND KANN ALLEIN SEIN«

*Oskar Maria Graf*

## CRÉMANT & CHAMPAGNER

Bouvet Ladubay  
Crémant Rosé de Loire 0.1l **9.9** // 0.75l **52.-**

Champagner »Hugues de Coulmet«  
Blanc de Blancs Brut,  
Pierre Moncuit 0.1l **15.5** // 0.75l **99.-**

Perrier-Jouët Grand Brut  
Champagner 0.75l **145.-**

Perrier-Jouët Blason Rosé  
Champagner 0.75l **179.-**

## KALTGETRÄNKE

Adelholzener Classic 0.25l **3.5** // 0.75l **8.9**

Homemade Lemonade **6.5**  
Coca-Cola oder Fanta 0.2l **4.5**

Elephant Bay Iced Tea 0.33l **5.-**  
Pflirsich oder Granatapfel

Granini Säfte & Nektar 0.2l **3.9**  
Saft / Nektar Schorle 0.4l **5.9**

Spezi 0.4l **5.9**

Fever Tree 0.2l **4.5**  
Lemon Tonic // Tonic Water //  
Ginger Beer // Ginger Ale

## BIERE

### FASS

Paulaner Helles 0.4l **4.9**  
Radler 0.4l **4.8**

### FLASCHE

Paulaner Weißbier 0.5l **5.5**  
Pilsner Urquell 0.33l **4.8**  
Paulaner Hefeweißbier dunkel 0.5l **5.5**  
Paulaner Hefeweißbier leicht 0.5l **5.5**  
Paulaner Hefeweißbier alkoholfrei 0.5l **5.5**  
Lammsbräu bio alkoholfrei 0.33l **4.8**

## COCKTAILS

Negroni au fût  
Gin // Campari // Wermut im  
kleinen Holzfass gereift  
**13.-**

French 75  
Gin // Zitrone //  
Champagner  
**18.-**

Pastis Highball  
Pastis // Soda // Limette  
**9.5**

Espresso Martini  
Wodka // Espresso //  
Kaffeeликör  
**14.-**

## WEIN

### WEISS

Sauvignon Blanc »La Petite«, La Perrière,  
Loire, Frankreich 0.1l **6.-** // 0.75l **37.-**

Grauburgunder, Emil Bauer,  
Pfalz, Deutschland 0.1l **6.5** // 0.75l **39.-**

Chardonnay »Ardèche«, Louis Latour,  
Rhône, Frankreich 0.1l **7.-** // 0.75l **42.-**

### ROSÉ

Cuvée M Rosé, Château Minuty,  
Provence, Frankreich 0.1l **7.-** // 0.75l **45.-**

### ROT

Château Moulin de Mallet,  
Bordeaux, Frankreich 0.1l **6.-** // 0.75l **37.-**

»Ursprung« Merlot, Cabernet Sauvignon,  
Portugieser, Markus Schneider, Pfalz,  
Deutschland 0.1l **7.-** // 0.75l **42.-**

Côtes du Rhône, Syrah/Grenache/Mourvèdre,  
E. Guigal, Rhône,  
Frankreich 0.1l **7.5** // 0.75l **46.-**

*Vegetarisch ♻️  
Auf Wunsch erhalten Sie eine Karte  
mit ausgewiesenen Allergenen.  
Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt.*