

Speisen

Flammkuchen - alle Flammkuchen werden mit Mozzarella überbacken

1 Speck, Zwiebeln, Emmentaler	A, G, 6 2, 3	13,90
2 Vegetarisch - verschiedene Gemüse der Saison	A, G	16,90
3 Basilikum, Tomaten, hausgemachtes Pesto, Rucola	A, G, H	12,90
4 Parmaschinken, Tomaten, Rucola, Parmesan	A, G	17,90
5 Parmaschinken, Schafskäse, Tomaten, Rucola, getr. Tomaten	A, G	18,90
6 Schafskäse, Oliven, Tomaten, Rucola	A, G, L	16,90
7 Frz. Salami, Tomaten, Pesto, Rucola	A, G, 1 P, L	15,90
8 Lachs, Lauchzwiebeln, Tomaten, Creme fraiche, Rucola	A, G	16,90
9 Lachs, Spinat, Zwiebeln, Tomaten, Creme fraiche, Rucola	A, G	16,90
10 Lachs, Avocado, Zwiebeln, Tomaten, Creme fraiche, Rucola	A, G, L	18,90
11 Thunfisch, Tomaten, Zwiebeln, Rucola	A, G	16,90
12 Thunfisch, Schafskäse, Zwiebeln, Tomaten, Jalapeños, Rucola	A, G, L	18,90
13 Frische Feigen, Ziegenfrischkäse, Birne, Trüffelhonig	A, G	18,90
14 Ziegenfrischkäse, Weintrauben, Walnüsse, Trüffelhonig		18,90
15 Trüffelsalami, Schafskäse, Tomaten, Pesto, getr. Tomaten, Rucola	A, G	18,90
16 Frische Feigen, Südtiroler Schinken, Trüffelhonig, Birnen	A, G	18,90
17 Weintrauben, Walnüsse, Ziegenfrischkäse, Trüffelhonig		18,90
18 Trüffelsalami, Schafkäse, Tomaten, Pesto, Rucola	A, G	18,90
19 Gambas, Knoblauch, Tomaten, Basilikum, Rucola (wahlweise Jalapenos)	A, G	18,90

Speisen

Les Croques chauds - Knusprig überbackene Landbrotsscheiben mit Salatbeilage

20 Monsieur - der Klassiker gekochten Schinken, Mozzarella, Butter, Tomaten	A, G	16,90
21 Madame - der Klassiker gekochtem Schinken, Spiegelei, Mozzarella, Tomaten	A, G, D, I	18,90
22 Provence - Ziegenfrischkäse, getrocknete Tomaten, Kräuter der Provence	A, G, L	16,90
23 Toscana - Salami, Tomaten, Mozzarella	A, G, L	16,90
24 Parma - Parmaschinken, Tomaten, Rucola, Parmesan	A, G, L	18,90
25 Saumon - Lachs, Avocado, Zwiebeln, Tomaten	A, G	18,90

Speisen

Salate - Erlesene Blattsalate mit Balsamico-Honig-Vinaigrette.
Dazu französisches Landbrot und Meersalzbutter!

30 Salade chèvre chaud - mit warmen Ziegenkäse, Trüffelhonig und Feigen	G	18,90
31 Salade grecque - mit Schafskäse, Tomaten, Gurken, Oliven, verfeinert mit Minze	G	16,90
32 Salade au Pecorino - mit frischen Früchten und Pecorinokäse	A	17,90
33 Salade Flusskrebse - herzhaft oder süß	8	18,90
34 Salade Gambas - mit Gambas, Olivenöl, Knoblauch und Cocktailtomaten	8	18,90
35 Salade Avocado - mit Früchten, Walnüssen und Trüffelhonig	H	16,90
36 Salade Rucola - mit Schafskäse, Walnüssen und Granatapfel	A	16,90
37 Beilagensalat - herzhaft mit Tomaten und Oliven oder mit frischem Obst		8,90

Speisen

Raclette - Oktober bis März

Schweizer Raclette-Käse

50 - mit einem Tisch-Grill

51 - vom Laib, ideal für Gruppen*

Dazu reichen wir Kartoffeln oder frz. Landbrot und Meersalzbutter (1x inkl.)

* Bitte vorbestellen

G

p.P. 18,90

p.P. 20,90

Suppléments - Was es sonst noch gibt!

52 Kleines Käsebrett mit frz. Landbrot

A, G, L

16,90

53 Deftiges Brett - kleine Käseauswahl, frz. Salami, luftgetrockneter Bergschinken mit frz. Landbrot

16,90

54 Kleiner Beilagensalat

8,90

Raclette Beilagen

55 verschiedene hausgemachte würzige Chutneys

je 3,90

56 Tomaten, Oliven, Kapern

6,90

57 Eingelegte Tomaten

6,90

58 Mixed Pickles

6,90

59 Feigen und Feigensenf

I, D, K

6,90

60 Französische Salami

I, D, K

6,90

61 Saltuffo, italienische Trüffelsalami

I, D, K

8,50

62 Ardenner Bergschinken

I, D, K

6,90

63 Fleisch zum Grillen auf dem Racklettegrill nach Tagesangebot

I, D, K

64 Portion Kartoffeln extra

I, D, K

5,50

65 Portion Brot extra

I, D, K

3,50

Desserts

Le petites Crêpes – Kleine hausgemachte Crêpes

40 au sucre 5,50

41 au chocolat 6,90

42 au caramel 6,90

43 à la confiture d'abricots 6,90

44 au Nutella 6,90

Les Tartes

45 Hausgemacht nach Tagesangebot A, D, G, L, H 4,90

46 Warmes Schokotörtchen mit flüssigem Schokokern und Vanilleeis A, G, D 8,90

Getränke

Weißweine

• Weinschorle	L	0,2l	5,90	Fl. 0,75l	
• Montplo trocken	L	0,2l	6,90	Fl. 0,75l	
• Apfel-Cidre Bio Val de Rance		0,2l	6,90	Fl. 0,75l	
• Lugana Cadi Frati fruchtbetont, trocken		0,2l	9,80	Fl. 0,75l	38,90
• Terrasses de la Mer Languedoc frisch, floral und fruchtig	L	0,2l	6,90	Fl. 0,75l	24,90
• Grau-Burgunder, Rheinhessen trocken, zarte Frucht, angenehme Säure		0,2l	6,90	Fl. 0,75l	24,50

Getränke

Rotweine

• Montplo trocken	L	0,2l	6,90	Fl. 0,75l	
• Le Carredon Merlot Languedoc weich mit breiter Fruchtpalette	L	0,2l	6,90	Fl. 0,75l	24,90
• Terrasses de la Mer Languedoc samtig mit dezenter Cassisnote	L	0,2l	6,90	Fl. 0,75l	24,90
• Ventoux Rhone trocken, seidig, gehaltvoll	L	0,2l	6,90	Fl. 0,75l	24,90
• La Croisade Cabernet-Syrah edle Fruchtnoten, trocken	L	0,2l	6,90	Fl. 0,75l	24,90
• Primitivo samtig mit edler Note	L	0,2l	6,90	Fl. 0,75l	24,50

Roséweine

• Domaine Montplo Hérault frisch, leicht und fruchtig	L	0,2l	6,90	Fl. 0,75l	24,90
---	---	------	-------------	-----------	--------------

Getränke

Bier

• Stauder	A	0,33l	3,90
• Stauder Radler	A	0,33l	3,90
• Stauder alkoholfrei	3, 5, A	0,33l	3,90
• Stauder Radler alkoholfrei	A	0,33l	3,90
• Franziskaner hefe hell	A	0,5l	4,90
• Franziskaner alkoholfrei	A	0,5l	4,90

Alkoholfreie Getränke

• Aperol alkoholfrei		0,2l	8,90
• Hugo alkoholfrei		0,2l	8,90
• Sangria Prosecco alkoholfrei		0,2l	8,90

Limonade & Saft

• fritz-limo, verschiedene Sorten		0,33l	3,90		
• Apfelsaft naturtrüb		0,2l	3,90		
• Apfelsaftschorle		0,2l	2,90	0,4l	4,50
• Maracuja- oder Orangensaft		0,2l	3,90		
• Maracuja- oder Orangensaftschorle		0,2l	2,90	0,4l	4,50
• Mineralwasser still laut		0,25l	3,20	Fl. 0,75l	6,90

Getränke

Heißgetränke

• Schwarzer Tee Grüner Tee Früchte-Tee		3,50
• Frische Minze oder frischer Ingwer		4,50
• Minze und Ingwer oder Ingwer und Orange		5,50
• Espresso	8	2,90
• Espresso doppio	8	4,80
• Espresso macchiato	8, G	3,10
• Café Creme	8	2,90
• Café au lait	8, G	4,70
• Cappuccino	8, G	3,90
• Latte Macchiato	8, G	4,70
• Affogato el café - Espresso mit Vanilleeis		6,90
• Kakao	6, A, G	4,90
• Chai Tee (Bio)		3,50
• Chai Latte	G	4,90
• mit Soja- oder Hafermilch, mit Schlagsahne		0,50/0,80

Getränke

Apéretif/Digestif

• Prosecco, Vino Frizzante	0,1l	4,90	Fl. 0,75l	25,00
• Aperol Spritz	1,9, L	0,2l	7,90	
• Aperol Maracuja Spritz	1,9, L	0,2l	8,90	
• Hugo	5, L	0,2l	7,90	
• Sangria weiß		0,2l	8,90	
• Lillet wild Berry		0,2l	7,90	
• Averna		2cl	4,90	
• Poiré Williams		2cl	4,90	
• Kirschwasser		2cl	4,90	
• Grappa		2cl	4,90	
• Louis-Spezial - Likör 43: Esspresso mit Milchschaumhut	8, G	4cl	4,90	

Zusatzstoffe und allergene Kennzeichnung

- | | |
|--------------------------------|--|
| 1 Farbstoff | A Gluten |
| 2 Konservierungsstoffe | B Krebstiere/Muscheln |
| 3 Antioxidationsmittel | C Fisch |
| 4 Geschmacksverstärker | D Eier |
| 5 Säuerungsmittel/-regulatoren | E Erdnüsse |
| 6 Stabilisatoren | F Soja |
| 7 Phosphat | G Lactose/Milcheiweiß |
| 8 Koffeinhaltig | H Schalenfrüchte |
| 9 Chininhaltig | I Sellerie |
| 10 Süßungsmittel | J Senf |
| 11 Enthält Phenylalaninquell | K Sesam |
| 12 Gewachst | L Sulfite/Schwefeldioxid |
| 13 Taurin | M Lupinen |
| 14 Geschwärzt | N Weichtiere
(Schnecken, Tintenfisch) |

INHABER M. DUSMAN

HUFERGASSE 7-9
45239 ESSEN
TEL.: 0201 507 842 65
INFO@KOMMAESSEN.DE
WWW.KOMMAESSEN.DE

