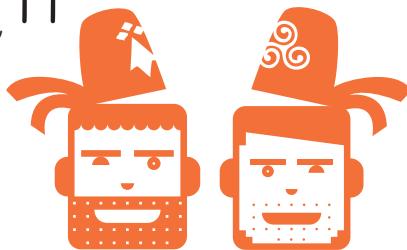


SUZETTE

Crêpes & galettes
aus der Bretagne, na klar!

Jean-Philippe
Crêpe Meister



Vincent
Crêpe Meister

Berlin war für uns Liebe auf den ersten Blick und deshalb haben wir unser Leben und unsere sicheren Arbeitsplätze in Paris aufgegeben. Vincent war IT Ingenieur beim Generali Versicherung und Jean-Philippe war Kartenvermittler im Nouveau Théâtre de Montreuil.

Wir hatten Lust, unsere Leidenschaft für Crêpes und Galettes aus der Bretagne (na klar!) mit Euch zu teilen. Wir kochen gern, weil wir Menschen Freude machen wollen. Wir sind nach den Regeln der Kunst von Damien & Olivier, den früheren Eigentümern der Crêperie, im Beruf des Crêpes Meisters ausgebildet worden.

Wir hoffen, dass Ihr bei uns Freude haben werdet und dass Ihr mit Euren Freunden darüber redet und sie beim nächsten Mal mitbringt.

Liebe Grüße,

Jean-Philippe & Vincent die Crêpes Meistern

Buchweizen

Lecker und gesund



Buchweizen ist kein Getreide, sondern eine Pflanze,

die aus derselben Pflanzenfamilie stammt wie Sauerampfer oder Rhabarber. Ursprünglich kommt der Buchweizen aus Nord-Ost-Asien (Sibirien, Mandschurei, China), hat sich dann aber im 14. Jahrhundert in Europa ausgebreitet. Er wird besonders in Gebieten angebaut, wo der Boden eher unfruchtbar und sauer ist: in Zentraleuropa, Russland oder Nordamerika zum Beispiel. Typische Regionen in Frankreich sind die Bretagne, die Rouergue, die Normandie, der Limousin, die Auvergne und die Pyrenäen. Der Buchweizen wird wie normaler Weizen angebaut: die Samenkörner werden geerntet, zermahlen und zu Mehl gemacht. So entsteht die Hauptzutat für die traditionelle bretonische Galette. Heutzutage gibt es in der Bretagne zwischen 3000 und 4000 Hektar Anbaufläche mit Buchweizen.

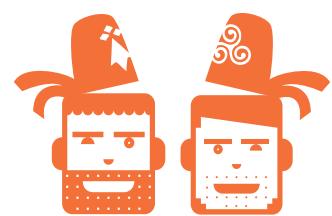


Es handelt sich um eine Pflanze mit außerordentlichem Nährwert:

Sie ist glutenfrei, enthält viele Mineralien (Kalzium, Phosphor, Magnesium, Fluor), viel Eiweiß und damit leben schwierige Aminosäuren (Lysin, Cystin, Arginin, Histidin, Tryptophan,...). Zusätzlich ist Buchweizen reich an Vitamin B und PP. Diese einzigartige Zusammensetzung macht den Buchweizen zur besten pflanzlichen Eiweißquelle überhaupt. Da er zudem sehr gut verträglich ist, wird er speziell bei einer kalorienarmen Ernährung empfohlen. Das freut natürlich die Vegetarier und all diejenigen, die sich vorgenommen haben, wenig Fleisch zu essen.

Buchweizen leistet auch einen wichtigen Beitrag zur Umwelt:

seine Blüten locken viele Insekten an und seine Samen ernähren zahlreiche Tierarten. In der Biolandwirtschaft wird die Pflanze zur Unkrautvernichtung und zur Phosphatanreicherung der Erde verwendet (hoher Phosphatwert = hohe Pflanzengesundheit). Der Buchweizen gilt also so gesundheitsfördernd, dass in Korea und Japan sogar seine Schoten benutzt werden, um Kopfkissen zu füllen!



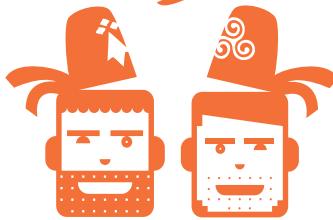


SUZETTE

Die Legende

Man erzählt sich, dass Henri Charpentier, Schüler des großen Meisterkochs Escoffier, die « Crêpe Suzette » im Jahre 1896 zufällig erfunden haben soll. Er soll zu dieser Zeit im « Café de Paris » in Monte Carlo gearbeitet haben, als der Prinz von Wales (später Eduard der VII.) mit einer sehr hübschen Frau zu Besuch kam. Edouard wollte Crepes essen, die Charpentier mit Cognac zubereitete. Aus Versehen setzte der Kochschüler das Gericht in Flammen. Der Prinz aber war so begeistert vom Anblick des brennenden Cognacs, dass Charpentier so tat, als ob es mit Absicht geschehen sei und ihm sogar vorschlug, den Crepe nach ihm zu benennen. Der gut erzogene Prinz entschied dann aber, dass der Crepe „Suzette“ heißen sollte, so wie seine hübsche unbekannte Begleitung.

BON APPÉTIT !



Das Menu kann nicht geteilt werden. Ungültig am Wochenende und während der Feiertage. Danke.

Eine Galette

Schinken und Emmentaler^{1,3}

oder Ei und Schinken^{1,3}

oder Ei und Emmentaler

(Schinken, Ei und Emmentaler +1€)
^{1,3}

oder

Ein Omelett

Champignon's^{1,3} oder Käse oder Schinken^{1,3}

oder

Ein Stück Quiche

Fragen Sie mal

+

Ein grüner Salat

+

Ein Getränk

Cidre/Wasser/Saft/Kola/orangina

(Bio Limonade +1€)

Eine Crêpe als Nachtisch

Zucker

Zucker und Zimt

Konfitüre

hausgemachtes Apfelmus

hausgemachte Schokolade

hausgemachtes Karamell

Zitronensaft

Honig



Les galettes de tradition au blé noir
Herzhafte Galette aus Buchweizenmehl
 Galettes werden mit bretonischem salzigem Butter gekocht.



La Complète	Jambon, emmental et oeuf Schinken, Emmentaler und Ei	1,3	10,00 €
La Complète des gourmands	Jambon cru, Comté et oeuf Luftgetrockneter Schinken, Comté Käse und Ei	1,3	12,00 €
La Marmande	Tomates, jambon, emmental et oeuf Tomaten, Schinken, Emmentaler und Ei	1,3	11,00 €
La Parisienne	Champignons maison, jambon, emmental et oeuf Hausgekochte Champignons, Schinken, Emmentaler und Ei	1,3 1,3	11,00 €
La Roscoff	Oignons à la tomate maison, jambon, emmental et oeuf Hausgemachtes Confit aus Zwiebeln und Tomaten, Schinken, Emmentaler und Ei	1,3	11,00 €
La Savoyarde	Reblochon, lardons, pommes de terre, oignons à la tomate maison, crème et emmental Reblochonkäse, Speckwürfel, Kartoffeln, Confit aus Zwiebeln und Tomaten, Sahne und Emmentaler	1,3	12,50 €
L'Alsacienne	Munster, champignons maison, cumin, crème et emmental Munsterkäse, hausgekochte Champignons, Kümmel, Sahne und Emmentaler	1,3	11,50 €
La Paysanne	Lard, oignons à la tomate maison et oeuf Speck, hausegemachtes Confit aus Zwiebeln und Tomaten und Ei	1,3	11,00 €
La Moulin Rouge	Tomates, oignons à la tomate maison et oeuf Tomaten, hausgemachtes Confit aus Zwiebeln und Tomaten und Ei	1,3	10,50 €
La Seguin	Chèvre, lard, tomates et crème Ziegenkäse, Speck, Tomaten und Sahne	1,3	11,50 €
La Qui Rit	Vache Qui Rit, thon, tomates, olives et emmental Vache Qui Rit Käse, Thunfisch, Tomaten, Oliven und Emmentaler	1,3	11,50 €
La 3 fromages	Roquefort, chèvre, emmental et crème (Lard + 2,50€) Roquefort, Ziegenkäse, Emmentaler und Sahne (Speck + 2,50€)	1,3	11,00 €
La Basquaise	Piperade maison (poivrons, tomates, oignons et piment d'Espelette) et oeuf Piperade des Hauses (Paprika, Tomaten, Zwiebeln und «Piment d'Espelette») und Ei	1,3	10,50 €
La Catherine	Epinards, œuf, lard, emmental et crème Spinat, Ei, Speck, Emmentaler und Sahne	1,3	11,50 €
La Vosgienne	Lardons, oignons à la tomate maison et pommes de terre Speckwürfel, hausgemachtes Confit aus Zwiebeln und Tomaten und Kartoffeln	1,3	11,00 €
La Jardinière	Oignons à la tomate maison, épinards, champignons maison Hausgemachtes Confit aus Zwiebeln und Tomaten, Spinat und hausgekochte Champignons - Possible en végane / Vegan möglich -	1,3	10,50 €
La Normande	Camembert, lard et emmental Camembert Käse, Speck und Emmentaler	1,3	11,00 €



Plus simplement...
Einfacher...



Galette beurre salé - Salz Butter	5,50 €
Galette emmental - Emmentaler	7,00 €
Galette œuf - Ei	7,00 €
Galette jambon - Schinken ^{1,3}	7,00 €
Galette oeuf, emmetal - Ei, Käse	8,50 €
Galette chèvre, crème - Ziegenkäse, Sahne	8,00 €
Galette oignons à la tomate maison - Confit aus Zwiebeln und Tomaten	8,00 €
Galette Roquefort, crème - Roquefort, Sahne	8,00 €
Galette champignons maison, crème - Hausgekochte Champignons, Sahne ^{1,3}	8,00 €
Galette Jambon, oeuf - Schinken, Ei ^{1,3}	8,50 €
Galette jambon, emmental - Schinken, Emmentaler ^{1,3}	8,50 €
Galette lard - Speck ^{1,3}	7,50 €
Galette lard, oignons à la tomate maison - Speck, Confit aus Zwiebeln und Tomaten ^{1,3}	9,00 €



Salades / Salate

Salade verte Grüner Salat	3,50 €
Salade verte aux noix Salat mit Walnüssen	4,50 €
Salade verte au chèvre ou au Roquefort Salat mit Roquefort oder Ziegenkäse	5,50 €
La Gourmande Salade verte, lard, pomme de terre, œuf au plat et noix Salat, Speck, Kartoffeln, Ei und Walnüsse ^{1,3}	10,00 €
La Bretoise Salade verte, thon, tomate et olives Salat, Thunfisch, Tomaten und Oliven	9,50 €

Toutes nos salades sont assaisonnées avec une vinaigrette maison à base de moutarde à l'ancienne.
Alle unsere Salate sind mit einer hausgemachte Vinaigrette mit Senf nach alter Art angemacht.

Omelettes 3 œufs / Omelett 3 Eier

Omelette nature Omelett Natur	6,00 €
Omelette champignons ou fromage ou jambon ^{1,3}	7,00 €
Omelett Champignons oder Emmentaler oder Schinken ^{1,3}	



Les crêpes de tradition au froment

Crêpes aus Weizenmehl

**Crêpes können auch mit Buchweizen (glutenfrei) gekocht werden
außer die mit Alkohol**

Nous vous proposons une Chantilly maison pour accompagner vos crêpes (+ 1€)
ainsi qu'une boule de glace ou sorbet (+ 1,50€).

Wir schlagen Ihnen ein "Chantilly maison" vor, um ihren Crêpen zu begleiten (+ 1€)
sowie eine Eiskugel oder ein Sorbet (+ 1,50€).

La Flambée au Grand Marnier, Cognac, Calvados, Rhum ou Poire **6,50 €**
Flambiert mit Grand Marnier, Cognac, Calvados, Rum **oder** Birnenschnaps

La Créole Banane, flambée au rhum **7,50 €**
Banane, flambiert mit Rum

La Grand-Mère Compote de pommes maison, flambée au Calvados **8,00 €**
Hausgemachtes Apfelmus, flambiert mit Calvados

**LA SUZETTE DE SUZETTE** **9,00 €**
Sirop et zestes d'orange et de citron faits maison,
flambage au Grand Marnier et glace vanille
Hausegemachten Orangesirup und Zitronensirup, flambiert
mit Grand Marnier und Vanilleeis drauf

L'Antillaise Banane, chocolat maison, flambée rhum **8,50 €**
Banane, hausgemachte Schokolade, flambiert mit Rum

L'Oranger Confit d'orange, Chocolat maison, flambée au Grand Marnier **9,00 €**
Confit aus Orangen, Hausgemachte Schokolade, flambiert mit Grand Marnier

La Williams chocolat Poire³, chocolat maison et amandes effilées torréfiées **8,00 €**
Williamsbirne, hausgemachte Schokolade und geröstete Mandeln

La Williams caramel Poire, caramel au beurre salé maison et amandes effilées torréfiées **8,00 €**
Williamsbirne, hausgemachtes bretonisches Karamell und geröstete Mandeln

La Williams flambée Poire, chocolat maison, flambée poire **8,50 €**
Williamsbirne, hausgemachte Schokolade, flambiert mit Birnenschnaps

La Marronnier Crème de marron d'Ardèche **7,00 €**
Französische Maronen Creme aus der Ardèche



Plus simplement...

Einfacher...

Crêpes können auch mit Buchweizen (glutenfrei) gekocht werden.

Crêpe beurre et sucre - Butter und Zucker	4,50 €
Crêpe couple sucre - Doppelte Crêpe mit Zucker	6,00 €
Crêpe sucre et cannelle - Zucker und Zimt	5,00 €
Crêpe confiture (abricot ou fraise) - Konfitüre (Aprikose oder Erdbeere)	5,50 €
Crêpe jus de citron frais maison - Frisch gepresster Zitronensaft	5,50 €
Crêpe miel - Honig	5,50 €
Crêpe miel et jus de citron frais maison - Honig und Frisch gepresster Zitronensaft	6,50 €
Crêpe miel, noix et amandes effilées torréfiées - Honig, Walnüsse und Mandeln	7,50 €
Crêpe compote de pommes maison - Hausgemachtes Apfelmus	6,00 €
Crêpe compote de pommes maison, Chantilly - Hausgemachtes Apfelmus, Chantilly	7,00 €
Crêpe compote de pommes maison, noix et amandes effilées torréfiées - Hausgemachtes Apfelmus, Walnüsse und geröstete Mandeln	7,50 €
Crêpe chocolat maison - Hausgemachte Schokolade	6,00 €
Crêpe chocolat maison, Chantilly - Hausgemachte Schokolade, Chantilly	7,00 €
Crêpe chocolat maison, noix et amandes effilées - Hausgemachte Schokolade, Walnüsse und geröstete Mandeln	7,50 €
Crêpe chocolat maison et banane - Hausgemachte Schokolade und Banane	7,00 €
Crêpe chocolat maison, banane, Chantilly - Hausgm. Schokolade, Banane, Chantilly	8,00 €
Crêpe chocolat maison et glace vanille - Hausgemachte Schokolade und Vanilleeis	7,00 €
Crêpe caramel beurre salé maison - Hausgemachtes bretonisches Karamell	6,00 €
Crêpe caramel beurre salé maison, Chantilly - Bretonisches Karamell und Chantilly	7,00 €
Crêpe caramel et compote de pommes - Bretonisches Karamell und Apfelmus	7,00 €
Crêpe caramel et chocolat maison - Bretonisches Karamell und Schokolade	7,00 €
Crêpe glace (1 parfum au choix) - mit einer Eiskugel	6,00 €

Großer Hunger: Crêpes können doppelt gebacken werden + 2€



glaces / Eis

1 boule - 1 Eiskugel	2,00 €
2 boules - 2 Eiskugeln	3,50 €
3 boules - 3 Eiskugeln	5,00 €

Parfums : vanille, chocolat, noix, fraise, sorbet citron

Sorten: Vanilla, Schokolade, Walnus, Erdbeere, Sorbet Zitrone

Chantilly maison ou chocolat maison ou caramel beurre salé +1€
"Chantilly maison" oder hausgemachte Schokolade oder Bretonisches Karamell +1€



Boissons / Getränke

Apéritifs

Kir vin blanc ou kir Breton (cassis, mûre, pêche et plus)	10 cl	3,50 €
Kir Weißwein oder mit Cidre (Cassis, Brombeere, Pfirsich und mehr)		
Chouchen (Honig Wein)	4 cl	4,00 €
Ricard	2 cl	3,50 €
Lillet blanc ou rouge - Lillet weiß oder rot	4 cl	4,00 €
Martini rouge ou blanc - Rot oder weiß	4 cl	3,50 €
Johnnie Walker Red Label	4 cl	5,00 €
Jack Daniels	4 cl	5,50 €

Cidre Val de Rance

Bolée cidre brut ou doux - Schale herber oder lieblicher Cidre	25 cl	5,00 €
Bouteille cidre brut ou doux - Flasche herber oder lieblicher Cidre	0,75 l	14,00 €
Bouteille cidre BIO demi-sec - Flasche Cidre BIO (halbtrockend)	0,75 l	15,00 €
Bouteille cidre-et-poire doux - Flasche Cidre-Birne (lieblich)	0,75 l	15,00 €

Vins - Weine

Chardonnay au verre - Glas Weißwein Chardonnay	20 cl	5,50 €
Merlot au verre - Glas Rotwein Merlot	20 cl	5,50 €
Rosé au verre - Glas Rosé	20 cl	5,50 €
Flaschen Rotwein oder Weißwein, bitte lesen Sie die Tafel.		

Bières - Biere

Flasche Ratsherrn	33 cl	3,50 €
Flasche Flensburger	33 cl	3,50 €
Flasche Radler Gösser	50 cl	4,50 €
Flasche Beck's Alkoholfrei	33 cl	3,50 €

Digestifs

Cognac	4 cl	4,50 €
Calvados	4 cl	4,50 €
Grand Marnier	4 cl	5,00 €
Poire / Birne Likör	4 cl	4,50 €
Vodka	2 cl	4,00 €



Boissons sans alcool - Alkoholfrei

Taunus Naturell	75 cl	6,00 €
Taunus Naturell	25 cl	3,00 €
Taunus Classic (Sprudelwasser)	75 cl	6,00 €
Taunus Classic	25 cl	3,00 €
Bauer Jus d'orange - Orangesaft	20 cl	3,00 €
Bauer Jus de pomme - Apflesaft	20 cl	3,00 €
Bauer mangue nectar - Mango Nektar	20 cl	3,00 €
Orangina	25 cl	3,50 €
fritz-kola ^{2, 5}	33 cl	3,50 €
fritz-kola zuckerfrei ^{2, 5, 8, 12}	33 cl	3,50 €
Proviant Limonade Rhabarber	33 cl	3,50 €
Proviant Limonade Zitrone	33 cl	3,50 €
Proviant Apfelschorle	33 cl	3,50 €

Boissons Chaudes - Heissegetränke

Espresso	2,50 €
Espresso Moka	3,00 €
Double espresso	3,50 €
Café	3,00 €
Café au lait	3,50 €
Latte Macchiato	4,00 €
Cappuccino	3,50 €
Mokaccino	4,00 €
Chocolat chaud - Heiße Schokolade (Chantilly +1€)	4,00 €
Thé noir / Schwarzer Tee	3,70 €
Thé vert / Grüner Tee	3,70 €
Thé au gingembre frais / Frischer Ingwertee	3,70 €
Thé à la menthe poivrée / Pfefferminztee	3,70 €
Chai Latte	4,00 €

Lait d'avoine (sans gluten) / Hafermilch (glutenfrei) : + 0,50€



Zusatzstoffkennzeichnung

- 1) Mit Konservierungsstoff
- 2) Koffeinhaltig
- 3) Mit Antioxidationsmittel
- 4) Geschwefelt
- 5) Mit Farbstoff
- 6) Geschwärzt
- 7) Chininhaltig
- 8) Mit Aspartam (enthält eine Phenylalaninquelle)
- 9) Genetisch verändert
- 10) Mit Milcheiweiß
- 11) Mit Eiklar
- 12) Mit Süßungsmittel
- 13) Mit Phosphat
- 14) Mit Geschmacksverstärker
- 15) Hergestellt aus fein zerkleinertem Fleish
- 16) Forrfleischvorderschinken, aus Vorderschinkenteilen zusammengesetzt
- 17) Gewachst

Für Allergen, fragen Sie Bitte.

Zusatzstoffkennzeichnung

- 1) Mit Konservierungsstoff
- 2) Koffeinhaltig
- 3) Mit Antioxidationsmittel
- 4) Geschwefelt
- 5) Mit Farbstoff
- 6) Geschwärzt
- 7) Chininhaltig
- 8) Mit Aspartam (enthält eine Phenylalaninquelle)
- 9) Genetisch verändert
- 10) Mit Milcheiweiß
- 11) Mit Eiklar
- 12) Mit Süßungsmittel
- 13) Mit Phosphat
- 14) Mit Geschmacksverstärker
- 15) Hergestellt aus fein zerkleinertem Fleish
- 16) Forrfleishvorderschinken, aus Vorderschinkenteilen zusammengesetzt
- 17) Gewachst

Allergenkennzeichnung

- a) Glutenhaltige Getreide: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und weitere Getreidearten
- b) Soja
- c) Sesamsamen
- d) Senf
- e) Erdnüsse
- f) Schalenfrüchte: Mandel, Haselnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss
- g) Sellerie
- h) Lupinen
- i) Eier
- j) Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- k) Fish
- l) Krebstiere
- m) Weichtiere
- n) Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration mehr als 10mg/kg oder 10mg/Liter