



Le Pain Quotidien

"Die Idee hinter 'Le Pain Quotidien' ist, ein gutes tägliches Brot zu backen. Von Hand gemacht, mit einer festen Kruste und festem Biss. Ein Brot, das ideal geeignet ist für großartige, offen belegte Tartines (Sandwiches). Ein Genuss für Körper und Seele zugleich, den man gerne mit Freunden und Bekannten in angenehmer, entspannter Atmosphäre teilen möchte.

Alain Coumont, Gründer

Frühstück

ganztägig

Unsere Brote sind ausschließlich aus natürlichen Zutaten hergestellt

Kleines Frühstück: Croissant, frisch gepresster Orangensaft	4,75
Großes Frühstück: Baker's Basket, frisch gepresster Orangensaft und ein gekochtes Ei	10,95
Fitness Frühstück: Birchermüsli, frisch gepresster Orangensaft	8,50
Le Pain Quotidien - Baker's Basket 5,95 eine Auswahl aus unserem Brotsortiment	

Zu jedem Frühstück und zu allen Backprodukten servieren wir Butter, Marmelade, Honig und unsere Schokoladenaufstriche

Aus unserer Bäckerei

Croissant	1,50	Weizen, Roggen, Dinkel oder Mehrkorn (2 Scheiben)	1,95
Pain au chocolat	2,20	Mehrkornbrot mit Rosinen (2 Scheiben)	1,95
Pain aux Raisins - Rosinenbrötchen	2,20	Walnußbrot (2 Scheiben)	2,25
Couque Nougatine - Nußschnecke	2,65	1/2 Baguette à l'ancienne	2,25
Mandelcroissant	2,65	Brioche	1,50
Muffin	2,65	Flûte mit Haselnüssen und Rosinen	2,65
Naturjoghurt mit frischen Früchten	3,25		
Warme belgische Waffel mit frischen Beeren	4,95		
Granola Parfait mit Naturjoghurt und frischen Früchten	5,25		
Bircher Müsli mit frischen Früchten	5,50		
Frischer Obstsalat klein/ groß	4,75 5,75		

Le Pain Quotidien "Mimosa" -
Prosecco mit organischem
Fruchtsaft
20 cl 3,50

Ei

Gekochtes Freilandeier mit Brot ein Ei/ zwei Eier	1,95 2,55
Omelette Natur	5,45
Omelette mit Champignons und Petersilie	6,95
Omelette mit Parmesan und Basilikumöl	7,95
Omelette mit Avocado und Tomate	7,95
Omelette mit gekochtem Schinken	8,95
Omelette mit geräuchertem Lachs	8,95
Rührei Nature oder mit gekochtem Schinken	4,25 6,95

Extras

Cantalupe Melone	2,00
Gryère	2,25
gekochter Schinken	2,25
italienischer Landschinken ⁸	2,75
Ziegenkäse	2,75
Brie de Meaux	3,50
Fourme d'Ambert	3,50
geräucherter Lachs	3,95

Getränke

Heißgetränke

Espresso / Décaféiné	1,75
Doppelter Espresso	2,50
Café crème	2,25
Cappuccino	2,75
Latte Macchiato	3,25
Café au lait	3,25
Moccacino	3,25
heiße Belgische Schokolade	3,25
heiße oder kalte Milch	1,95
Kännchen Frischer Minztee	3,25
Kännchen Tee	2,75
Brüsseler Frühstück, Earl Grey, Kamille, Lapsang, rote Früchte, Grün	

Unser Hochland - Arabica
aus Villa Rica in Peru, wird
ökologisch angebaut

Kaltgetränke

Frisch gepresster Orangensaft	20 cl	3,75
hausgemachte Zitronenlimonade	30 cl	2,95
Minz- oder Granatapfelflimonade	30 cl	3,50
Eistee	30 cl	2,75
Grüner Eistee mit Ingwer	30 cl	3,25
Apfelsaft	20 cl	2,50
Birnen-saft	20 cl	2,50
Apfel - Kirschsafte	20 cl	2,50
Apfelschorle	30 cl	2,75
San Pellegrino	20 cl	2,50
San Pellegrino	75 cl	4,95
Aqua Panna	20 cl	2,50
Aqua Panna	75 cl	4,95

Alle Preise in Euro inkl. 19% MwSt.

Suppen, Quiche und kleine Vorspeisen

Tagessuppe, serviert mit unserem Hausbrot ^{4,7} (klein/groß)		3,25 / 4,75
Brioche, überbacken mit Mozzarella di Buffalo und Tomate	3,95	Bruschetta 3,95
Haselnuss-Flûte, überbacken mit Fourme d'Ambert und Honig	4,95	Quiche Lorraine ^{1,2,6,8} 7,95
Vegetarische Quiche mit Salatgarnitur ⁸	6,95	Spinat-Feta Quiche 7,95

Tartines

offen belegte Weizenbrotsandwiches nach belgisch/französischer Art

Ricotta mit getrockneten Feigen, Pfeffer und Akazienhonig ⁸	6,95
Eiersalat mit Olivenöl, Kapern und Sardellen ⁸	6,95
Hummus mit Avocado und gegrillten Paprikastreifen ⁸	7,95
Thunfischsalat mit Oliven und gegrillten Paprikastreifen ⁸	7,95
Hühnchencurry mit Frühlingszwiebeln, Mango und Cranberry Chutney ⁸	8,95
Beef Tartar mit Parmesan, Zwiebeln, Pesto und sonnengetrockneten Tomaten ⁸	8,95
Gegrillte Hähnchenbrust und geräucherter Mozzarella mit Rucola, Basilikumöl und Tomate	8,95
Riesengarnelen auf hausgemachter Guacamole und Tomatensalsa ⁸	8,95
Italienischer Landschinken mit Mozzarella di Buffalo und Pesto ⁸	9,95
Geräucherter Lachs mit Avocado, Frühlingszwiebeln und Dill ⁸	9,95

Warme Tartines und Cocotte

Tartine mit Pilzen und Käse überbacken ⁸	7,95
Tartine mit frischen Birnen, überbacken mit Ziegenkäse und Akazienhonig ⁸	7,95
Tartine mit gegrillter Hähnchenbrust, Pilzen, Rucola und Senf, überbacken mit gereiftem Gryère ⁸	8,95
Linsen-Chili-Ragout mit Hähnchenbruststreifen und pikanter Paprikasalami ^{1,2,4,6,8}	8,95
Gegrillte Hähnchenbrust mit geräuchertem Mozzarella und Risotto ⁸	8,95
Gebackenes Lachsfilet auf Gemüseragout	9,95

Salate

Serviert mit unseren Hausbroten

Kleiner gemischter Beilagensalat	3,95
Großer gemischter Salat ⁸	7,95
Thunfisch auf gemischten Blattsalaten mit Oliven und Tomaten-Basilikum-Salsa ⁸	7,95
Rucola mit frischem Ziegenkäse, Parmesan, Pinienkernen und Hausvinaigrette ⁸	8,95
Tabouleh - Couscous, Minze, Melone, Petersilie und Basilikumöl	8,95
Riesengarnelen auf gemischten Blattsalaten, Gurke, Tomate, Avocado und Tomatensalsa ⁸	9,95
Cobb Salad - Hähnchenbruststreifen mit Ei, Tomate, Fourme d'Ambert, Avocado und Lapsang Dressing ^{1,2,6,8}	10,95
Extras: gebratene Pute oder gebratene Riesengarnelen	2,00

Spécialités

Serviert mit unseren Hausbroten

Board of Cheese: Brie de Meaux, gereifter Gryère, Gouda, Ziegenkäse, Fourme d'Ambert	9,95
Oriental Platter: Hummus, Chili-Artischocken, Tabouleh, Oliven und sonnengetrocknete Tomaten	9,95
Tuscan Platter: Ital.Landschinken, Oliven-Tapenade, getrocknete Tomaten und Ricotta ^{1,2,4}	11,95
Solid Platter: Ital. Landschinken, gekochter Schinken, Salami, Putenbrust ^{1,2,4,8}	11,95
Extras: Schale Oliven, Hummus, sonnengetrocknete Tomaten oder Tabouleh	2,00

Kuchen & Dessert

Mini-Tartes	1,95	Zitronenkuchen	Stk. 2,25
Brownie	2,75	Käsekuchen mit Apfel	Stk. 2,75
Apfel Tarte, Aprikosen Tarte ⁴	3,25	Tiramisu	3,25
Zitronen Tarte, Espresso Tarte ⁴	3,75	Schokoladen-Éclair	3,25
Schokotorte	Stk. 4,50	Mendiant	4,50
Erdbeer, Himbeer, gem. Beeren Tarte ⁴	4,50	Warme belgische Waffel	4,95

Alle Preise in Euro inkl. 19% MwSt.

Legende

1-Konservierungsstoffe	2-Antioxidationsmittel	3-Stabilisator	4-Farbstoff
5-Eisengluconat	6-Säuerungsmittel	7-Geschmacksverstärker	8-Schwefeldioxid u. -sulfite