

LA CIGALE

WEINGENUSS & GAUMENFREUDEN

Im Weinhaus Jacobs

Die Fabel „Die Grille und die Ameise“ („La Cigale et La Fourmi“) von Jean La Fontaine diente nicht nur als Namensgeber für unser Wein-Restaurant, sie bildet in Teilen auch eine Parabel zu unserer Unternehmensphilosophie.

Während die Ameise („La Fourmi“) den ganzen Tag in wirtschaftlicher Voraussicht arbeitet und schuftet, genießt die Grille („La Cigale“) mit zirpendem Freudengesang lustvoll das Leben ...

Mit dieser fabelhaften und weisen Botschaft der Grille wird die emsige Ameise erinnert: Wir leben nicht, um zu arbeiten; wir arbeiten, um zu leben!

„La Cigale“ möchte seinen Gästen einen Ort der Lebensfreude bieten. Es ist wichtig, Ihnen den Raum zum Abschalten vom geschäftigen Alltag zu geben. Belohnen Sie den Ameisenfleiß Ihres Tagewerks, indem Sie bei uns mit allen Gaumensinnen ein Stück französischen Lebensgenusses auskosten.

Damit Sie geschmacklich ein symbiotisches Feuerwerk von Wein und Speisen erleben, stehen wir Ihnen mit fachkundiger Beratung zur Seite.



Feiern im La Cigale – Feiern mit La Cigale

Für Familien- oder Geschäftsessen planen wir Ihre Veranstaltung nach Ihren persönlichen Vorstellungen und Wünschen. Im Restaurant oder bei Ihnen zu Hause, sprechen Sie uns an. Das Team La Cigale stellt das perfekt Catering bzw. Serviceangebot für Sie zusammen. Bitte kontaktieren Sie uns per e-Mail unter mail@lacigale.info

Die Geschenkidee

Haben Sie schon daran gedacht Ihre Freunde ins La Cigale einzuladen? Individuelle Gutscheine können Sie bei uns erwerben.

Der Mittagstisch im La Cigale

Frisch, schnell und saisonal zubereitet, bietet La Cigale genau das Richtige für Ihre Mittagspause.

Unser Küchenchef bietet Ihnen wöchentlich von Montag bis Freitag in der Zeit von 12:00 bis 14:30 einen wechselnden Mittagstisch an.

*Mittagstisch
14,50 €*

*Mittagsessen
+
Glas Wein oder Wasser
+
ein Espresso*

Auf Wunsch kann aus dem Mittagstisch ein richtiger Lunch oder Business Lunch mit einem 2-Gänge -17,50 € - beziehungsweise 3-Gänge Menü -20,50 € - gemacht werden.

Eine Tagessuppe oder ein gemischter Salat sowie ein Tagesdessert ergänzen unseren Mittagstisch.

Wir informieren unsere Gäste, daß wir folgende Zutaten benutzen, die Allergie provozieren könnten - Gluten haltiges Getreide, Eier, Erdnüsse, Milch, Sellerie, Sesamsamen, Lupinen, Krebstiere, Fische, Sojabohnen, Schalenfrüchte, Senf, Schwefeldioxid und Sulphite (in Wein) und Weichtiere –

Bei Problemen fragen Sie uns bitte vor der Bestellung nach!

Pour commencer

- Vorspeisen, Suppen – Appetizer

<i>« Soupe du jour » - Tagessuppe - Soup of the day</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Fischsuppe mit Fischen und Jakobsmuschel, dazu Rouille Sauce</i> <i>Fish soup served with the rouille soccer</i>	<i>15,90 €</i>
<i>Weinbergschnecken mit Kräuterbutter und Currybutter</i> <i>Snail baked into herb butter and curry butter</i>	<i>7,90 €</i>
<i>Gebratene Jakobsmuscheln auf Fenchelkraut mit Kakis und pochierten Wachteleiern</i>	<i>17,90 €</i>
<i>Scallops braised, served with a fennel kraut, kaki and poached quail edges</i>	
<i>Halbes Dutzend Austern mit Schalotten Essig und Zitronen</i> <i>6 Oysters served with shallot vinegar and lemon</i>	<i>18,50 €</i>
<i>Überbackene Austern mit einer Curry „Hollandaise“</i> <i>6 baked oysters prepared with hollandaise sauce</i>	<i>19,50 €</i>
<i>Karamellisierte Entenstopfleber Terrine</i>	<i>21,90 €</i>
<i>mit gefüllter Rotweibirne, Birnen Cayenne Pfeffer Gel und Butter Brioche</i> <i>Caramelised "Foie-gras" of canard served with filled red wine pear, pear cayenne pepper gel and butter brioche</i>	

- Salate – Salad

<i>Gemischter Salat</i> <i>Mixed Salad</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Salat « Berger » mit Roquefort, Walnüssen und Speck</i> <i>Salad prepared with Roquefort cheese and braised Bacon</i>	<i>12,90 €</i>
<i>Quinoa Salat mit eingelegter Birne an Ziegenkäse Mousseline</i> <i>und flambiertem Ziegenkäse mit Himbeeren Vinaigrette</i> <i>Quinoa salad prepared with marinated pear and served with goat cheese cream, braised goat cheese and a raspberry vinaigrette</i>	<i>16,50 €</i>



Pour continuer, les poissons et les viandes

- Sorbet als Zwischengang – Sorbet

Zitronensorbet mit geeisten Blutorange Perlen & Gin Tonic Espuma 5,90 €

Lemon sorbet served with blood orange sorbet pellets and gin tonic spume

- Hauptspeise – Main dish

Kürbisravioli mit geschmortem Kürbis, dazu Kürbiscreme,

Parmesanschaum und Parmesan-Hippe 16,90 €

Pumpkinravioli, served with braised pumpkin and parmesanmousse

Gebratener Hummer an Sauce „à l'Armoricaine“ 29,90 €

mit einer Blumenkohl Nougat Variation, Kartoffelkräcker und Passepierre

Braised lobster prepared with a sauce "à l'armoricaine"

and served with a cauliflower nougat variation, potatoes cracker and passepierre

Im Nussbutter gebratenes Heilbuttfilet an Hoisin Sauce 25,90 €

mit Maronen Crème und gepufften Maronen, dazu Enoki Pilzen

Braised halibut filet prepared hoisin sauce

and served with a chestnut cream and enoki mushroom

Filet vom wild geangelter bretonischer Dorade an Escabèchefond 28,50 €

mit Zweierlei Schwarzwurzel Gemüse und Haselnuss Crème

Filet of wild dorado from the Bretagne prepared with a escabèche fond

and served with salsify two ways and hazelnut cream

Eifler Rehrücken rosa gebraten an Ingwer Schokoladen Jus 29,90 €

mit Feigen Chutney und lauwarmem Rotkohl Sellerie Millefeuilles

Roast saddle of venison prepared with a ginger chocolate jus,

served with a tepid red cubage celery millefeuilles and a fig chutney

Onglet vom Wagyu Rind auf einer Spinat Crème, 28,50 €

dazu im Wintertrüffel mariniertem Onsen Ei und geschmorter Petersilienwurzel

Grilled hanger steak of wagyu beef served on a spinacy cream,

with a onsen egg marinade with truffle, and braised parsley root



Sankt Martins Gans

Gänse Keule mit Maronen, Marzipan RubINETTE - Apfel,
Boskop- Apfel Rotkohl und hausgemachtem Kartoffelkloß **28,90 €**
*Goose joint served with chestnuts, apple red cabbage,
apple filled with almond paste and house made potato dumpling*

Ganze Gans serviert in zwei Gängen

(auf Vorbestellung 4 Personen - per order for 4 persons) **165,00 €**

Brust an Honigsauce mit Maronen Crème, gepufften Maronen,
Enokipilze und Röstbrot

Keule mit Maronen, Marzipan Apfel, Rotkohl und Kartoffelkloß
Breast served with a chestnuts variation, enoki mushroom and "Röstbread"
Joint served with chestnuts, red cabbage, apple and potato dumpling

Pour finir, les desserts et les fromages

- Käse und Desserts – Cheese and desserts

Variation vom französischen Käse

Kleine Auswahl an französischen Käsesorten **11,50 €**

Small variation of French cheeses

Großes Sortiment an französischen Käsesorten **16,50 €**

Big variation of French cheeses

Honig Kuchen an Yuzu Ganache mit Limetten Crème, **12,50 €**

Rosmarin Honig Gel und Rosenwasser Eis

Gingerbread, served with a yuzu ganache, lime cream,

rosemary honey gelee and rose water icecream

Millefeuilles von Schokoladen und Salzkaramell **12,50 €**

mit gesalztem Erdnuss Eis

Millefeuille of Chocolate and caramel served with salt peanut ice cream

Crème Brûlée an gegrilltem Ananas mit Ananas Essfolie **11,00 €**

und Muskovado-Koko-eis

Crème Brûlée served with grilled ananas and muscovado coconut ice cream

„Crêpe Suzette“ – flambierte Crêpe mit Orangen Marinade **11,00 €**

gerösteten Mandeln und Orangen Filets, dazu Bourbon Vanille Eis

Crêpe prepared in orange marinade served with almonds

and Bourbon vanilla ice cream



Boissons | Getränke

Boissons chaudes | Warme Getränke

<i>Café au lait</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Café</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Espresso</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Doppelter Espresso</i>	<i>4,10 €</i>
<i>Espresso Macchiato</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>3,10 €</i>
<i>Tee (Auswahl)</i>	<i>2,90 €</i>

Eaux minérales | Mineralwasser

<i>Gerolsteiner Medium (0,25 l)</i>	<i>3,10 €</i>
<i>Gerolsteiner Naturel (0,25 l)</i>	<i>3,10 €</i>
<i>Gerolsteiner Medium (0,75 l)</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Gerolsteiner Naturel (0,75 l)</i>	<i>6,90 €</i>



Boissons fraîches | Kaltgetränke

<i>Coca-Cola, Coca-Cola light</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Tonic Water, Fever Tree</i>	<i>3,20 €</i>
<i>(Naturally Light Mediterranean)</i>	
<i>Orangina</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Apfelschorle</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Orangensaft, Apfelsaft</i>	<i>3,10 €</i>



Bières | Bier

<i>Gaffel Kölsch</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Pils Bitburger</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Pils Bitburger (alkoholfrei)</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Weißbier (Paulaner)</i>	<i>4,10 €</i>



Boissons | Getränke

Apéritifs

Crémant de Loire 7,00 €

Crémant de Loire Rosé 9,00 €

Champagne 10,00 €

Kir 6,50 €

(Weißwein mit Johannisbeer-, Brombeer-, Himbeer-
oder Pfirsichlikör)

Kir royal 7,50 €

(Crémant mit Johannisbeer-, Brombeer-, Himbeer-
oder Pfirsichlikör)

Aperol Spritz 7,50 €

Gin Tonic 9,50 €

Hayman's 1850 Reserve Gin – Fever Tree Tonic Water

Pineau des Charentes 6,50 €

Porto 6,50 €

Sherry (Medium, Fino) 6,00 €

Campari 6,00 €

Campari Orange/Soda 7,00 €

Martini (Rosso, Bianco, Extra Dry) 6,00 €

Pastis (Ricard) 6,90 €

Apéritifs ohne Alkohol

„Campari“ Orange/Soda 6,50 €

Digestifs

Fragen Sie nach unsere Digestifkarte.

