



Goethe19
Weimarer Land

SPEISEN

Le Bonheur

Ofenfrische Baguette-Sticks, Oliven und Saucisson
sec (französische Salami)

6,20 €

Vichyssoise

Kalte Kartoffelsuppe mit Lauch und Croutons

6,20 €

Cassoulet

Bohneneintopf mit Speck und geschmortem Schweinefleisch

6,90 €

Croque Monsieur -classique-

Geröstete Brioche mit Kochschinken, Béchamelsauce und Gruyère

13,50 €

Salade Niçoise

Provenzialischer Blattsalat mit Kartoffeln, Tomaten, Kapern, Sardellen und Ei

11,90 €

Wahlweise mit

Gebratenen Thunfischtranchen

14,90 €

Gebratener Hühnerbrust

12,90 €

Ratatouille

Geschmorte Gemüseintopf mit Aubergine, Zwiebel, Zucchini, Tomate und Paprika

9,90 €

Wahlweise mit

Gebratenen Garnelen

12,90 €

Gebratenem Filet vom St. Pierre

11,90 €

Gebackenen Feta

10,90 €

Gratin

Im Ofen gebackenes Kartoffelgratin mit Gruyère und Comté und frischen Kräutern

9,20 €

Quiche

Gebackener Mürbeteig mit cremiger Füllung

Spinat

8,90 €

Speck-Lauch

8,90 €

Süßkartoffelpommes

Knackige Süßkartoffelpommes mit Limetten-Dip

7,90 €

Kartoffelpommes

Klassische Kartoffelpommes mit Mayonnaise

6,90 €

Käsevariation

Auswahl von französischem Käse mit Chutneys und ofenfrischem Baguette

19,90 €

Beef Tatar

mit Brotchips, Kapernäpfeln, Trüffelcreme und frischem Steinofenbaguette

21,90 €

Plate du Jour

wechselndes Gericht je nach Angebot

19,90 €

150g Sardinen in der Dose mit Bauernbrot

aus den galizischen Rias-Buchten, zart und außergewöhnlich aromatisch zählen sie durch die ausgeprägten Gezeiten und hoher Mineralität des Wassers zu den Produkten höchster Güte

19,90 €

120g Pulpo in der Dose mit Baguette

Die kleinen zarten Tintenfische in eigener Tinte „Chipirones“ werden von Toña Paz mit großer Sachkenntnis und bewunderungswerter Sorgfalt zubereitet

19,90 €

Pain au Chocolat

Französisches Feingebäck gefüllt mit dunkler Kuvertüre

4,90 €

Croissant & Brioche

Croissant und süße Brioche mit Nusscreme

6,90 €

Tarte

verschiedene Sorten

4,60 €

Eclair

verschiedene Sorten

4,60 €

Macaron 6 Stück

Schokolade, Vanille, Latte Macchiato

9,20 €

Hausgemachte Bobby Jones Eiscreme

verschiedene Sorten im 125 ml Becher

3,80 €

Bei Allergien informieren Sie bitte unser Servicepersonal oder fragen Sie nach unserer Speisekarte mit Allergenkezeichnung.

KAFFEEESPEZIALITÄTEN

Café Creme	2,90 €
Cappuccino	3,50 €
Espresso	2,50 €
Doppelter Espresso	3,50 €
Milchkaffee	3,50 €
Latte Macchiato	3,90 €
Heiße Schokolade	3,50 €

TEE

Glas Tee	2,30 €
<i>verschiedene Sorten</i>	

Genießen Sie diverse Sorten aus dem Hause Althaus wie Darjeeling, Assam, Grüner Tee, Früchtetee, Pfefferminze, Kamille, Kräutertee, Rooibusch-Toffee oder Earl Grey.

CHAMPAGNER

Deutz, Ay Brut	<i>0,1l</i>	11,50 €
	<i>0,75l</i>	79,00 €
Deutz, Ay Brut Rosé	<i>0,1l</i>	17,00 €
	<i>0,75l</i>	84,00 €
Ruinart Blanc de Blanc Brut	<i>0,75l</i>	189,00 €
Ruinart Rosé Brut	<i>0,75l</i>	189,00 €

FLASCHENBIERE 0,33l

Wernesgrüner Pils	3,80 €
Wernesgrüner Pils Alkoholfrei	3,80 €
Budweiser Czech Lager	3,80 €
Franziskaner Weißbier	3,80 €
Franziskaner Weißbier Alkoholfrei	3,80 €
Gösser Naturradler	3,80 €
Schöffelhofer Weizenmix Grapefruit	3,80 €

SEKT & WEIN

Bobby Jones Sekt Piccolo		
<i>Rosé, Chardonnay</i>	<i>0,2l</i>	7,00 €
Bobby Jones Weißburgunder		
<i>Weingut Adeneuer – Ahrweiler</i>	<i>0,375l</i>	8,00 €

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Viva con Agua Mineralwasser		
<i>laut, leise</i>	<i>0,33l</i>	3,10 €
Viva con Agua Mineralwasser		
<i>leise</i>	<i>0,33l</i>	3,10 €
Rauch Eistee		
<i>Granatapfel, Pfirsich</i>	<i>0,33l</i>	3,80 €
Rauch Eistee		
<i>Pfirsich</i>	<i>0,33l</i>	3,80 €
Rauch Fruchtsaftschorle		
<i>Rhabarber</i>	<i>0,33l</i>	3,80 €
Fahner Fruchtsaftschorle		
<i>Apfel-Minze</i>	<i>0,33l</i>	3,80 €
BioZisch		
<i>Rosenblüte</i>	<i>0,33l</i>	3,80 €
BioZisch		
<i>Gurke</i>	<i>0,33l</i>	3,80 €
Fritz Cola	<i>0,33l</i>	3,80 €
Fritz Cola		
<i>Zuckerfrei</i>	<i>0,33l</i>	3,80 €
Fritz Limo	<i>0,33l</i>	3,80 €
Grace Aloe Vera Drink	<i>0,5l</i>	3,80 €

Bei Allergien informieren Sie bitte unser Servicepersonal oder fragen Sie nach unserer Speisekarte mit Allergenkennzeichnung.

COCKTAILS & LONGDRINKS

Aperol Spritz

Aperol, Sekt, Soda 7,50 €

Lillet Berry

Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry 7,50 €

Hugo

Holunderblütensirup, Sekt, Minze 7,50 €

Grahams Nr. 5 Port & Tonic

10,00 €

Bobby Jones Gin & Tonic

12,50 €

KUKKI COCKTAILS

Mojito

Weißer Rum, Limetten-Minz-Likör, Zitronensaft, Limettensaft, Minze 7,50 €

Sex on the Beach

Wodka, Ananassaft, Cranberrysaft, Pfirsichlikör, Orangensaft, Heidelbeeren 7,50 €

Wild Passion Fruit

Fruchtwein, Maracujasirup, Maracujasaft, Limettensaft, Minze 7,50 €

Pink Grapefruit

Fruchtwein, Pink Grapefruitsaft, Zitronensaft, Orangensaft, natürliches Grapefruitaroma, Guarana-Extrakt, Grapefruit

WEINSPEZIALITÄTEN AUS FRANKREICH

WEIßWEIN

Pouilly Fumé – Terres Blanches -

AC, Domaine Serge Dagueneau & Filles, Loire

-halbe- 2017 0,375l 18,00 €
2019 0,75l 35,00 €

Chablis Premier Cru – Le Vaillons –

AP Chablis, Jean- Paul & Benoît Droin, Burgund

2017 0,75l 67,00 €

Pouilly Fuissé – Tete de Cru –

AC, Château Fuissé, Burgund

-halbe- 2017 0,375l 35,00 €
2017 0,75l 69,00 €

Mersault – Le Grand Charrons –

AC, Michel Bouzereau, Burgund

2016 0,75l 89,00 €

Puligny-Montrachet – Le Enseigners-

AC Puligny-Montrachet

Domaine Francois Carillon, Burgund

2015 0,75l 135,00 €

ROTWEIN

Château Labat

AP Haut Médoc, St. Laurent, Medoc

2014 0,75l 49,00 €

Château Cantemerle 5^{eme} Grand Cru Classé

AP Haut Médoc, Château Cantemerle, Haut-Medoc

2011 0,75l 102,00 €

Château Puygeraud

AC Côtes de Bordeaux

Nicolas Thienpont, Saint-Gibard

-halbe- 2013 0,375l 29,00 €

Gevrey Chambertin

AC Beaune, Domaine Domaine Arlaud, Côte d'Or

2011 0,75l 98,00 €

Alter Ego

AC Margaux, Château Palmer, Margaux

2008 0,75l 219,00 €

Bei Allergien informieren Sie bitte unser Servicepersonal oder fragen Sie nach unserer Speisekarte mit Allergenkezeichnung.