



**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 Allergenkennzeichnung.

## KAFFEESPEZIALITÄTEN

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

## TEE

<b>Glas Tee</b>	<b>2,30 €</b>
<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

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

## FLASCHENBIERE 0,33l

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

## SEKT & WEIN

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

## ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

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

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<sup>eme</sup> 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.