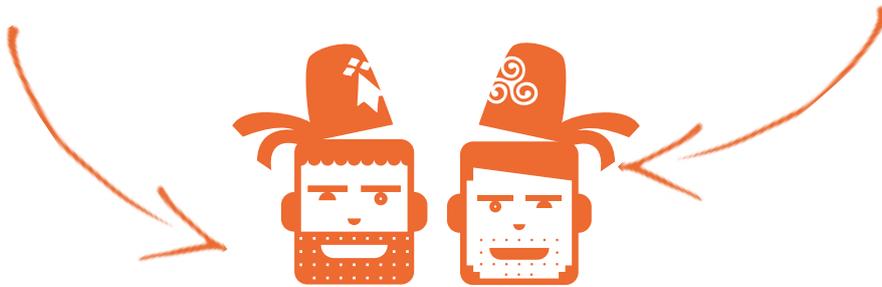


SUZETTE

*Crêpes & galettes
aus der Bretagne, na klar!*

Olivier
Crêpe Meister

Damien
Crêpe Meister



Hallo Berlin!
Herzlich willkommen liebe Gäste!

Berlin war für uns Liebe auf den ersten Blick und deshalb haben wir unser Leben und unsere sicheren Arbeitsplätze in Paris aufgegeben. Olivier war leitender Ingenieur beim Baukonzern Eiffage und Damien war Werbeberater bei Publicis.

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

Bis bald und Liebe Grüße, Olivier und Damien

Buchweizen

Lecker, gesund, Öko



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.

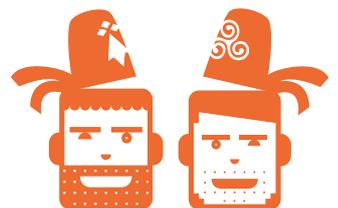


Es handelt sich um eine Pflanze mit außerordentlichem Nährwert:

Sie ist glutenfrei, enthält viele Mineralien (Kalzium, Phosphor, Magnesium, Fluor), viel Eiweiß und damit lebenswichtige 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!



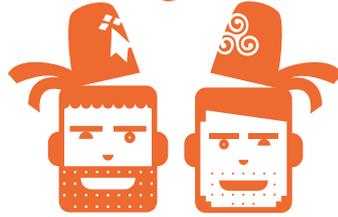


SUZETTE

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 !



MITTAGSMENU von Mittwoch bis Freitag bis 15:30
8,50€

NOCH HUNGER ?
+3,00€

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

Ein Galette

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

oder
Quiche / Croque Monsieur
Fragen Sie mal

oder Ein Omelett

Champignons oder Käse oder Schinken

+
Ein Grüner Salat

+
Ein Getränk

Cidre / Wasser / Saft / Fritz Kola / Orangina
(Bio Limonade +1€)

Ein Crêpe als Nachtisch

Zucker
Zucker / Zimt
Marmelade
Hausgemachtes Apfelmus
Hausgemachte Schokolade
Hausgemachtes Karamell
Zitronensaft
Honig



Paiement en espèces seulement / nur Barzahlung



Les galettes de tradition au blé noir Herzhafte Galette aus Buchweizenmehl

Galettes werden mit bretonischem salzigem Butter gekocht.



La Complète ^{1,3} Jambon, emmental et oeuf Schinken, Emmentaler und Ei	7,50 €
La Complète des gourmands Jambon cru, Comté et oeuf Luftgetrockneter Schinken, Comté Käse und Ei	9,00 €
La Marmande ^{1,3} Tomates, jambon, emmental et oeuf Tomaten, Schinken, Emmentaler und Ei	8,50 €
La Parisienne ^{1,3} ^{1,3} Champignons maison, jambon, emmental et oeuf Hausgekochte Champignons, Schinken, Emmentaler und Ei	8,50 €
La Roscoff ^{1,3} Oignons à la tomate maison, jambon, emmental et oeuf Hausgemachte Confit aus Zwiebeln und Tomaten, Schinken, Emmentaler und Ei	8,50 €
La Savoyarde Reblochon, lardons, pommes de terre, oignons à la tomate maison, crème et emmental Reblochonkäse, Speck, Kartoffeln, hausgemachte Confit aus Zwiebeln, Sahne und Emmentaler	9,50 €
L'Alsacienne ^{1,3} Munster, champignons maison, cumin, crème et emmental Munsterkäse, hausgekochte Champignons, Kümmel, Sahne und Emmentaler	9,00 €
La Paysanne ^{1,3} Lard, œuf et oignons à la tomate maison Speck, Ei und hausgemachte Confit aus Zwiebeln und Tomaten	8,50 €
La Moulin Rouge Tomates, oignons à la tomate maison et oeuf Tomaten, hausgemachte Confit aus Zwiebeln und Tomaten und Ei	8,00 €
La Seguin ^{1,3} Chèvre, lard, tomates et crème Ziegenkäse, Speck, Tomaten und Sahne	9,00 €
La qui rit Vache Qui Rit, thon, tomates, olives et emmental Vache Qui Rit Käse, Thunfisch, Tomaten, Oliven und Emmentaler	9,00 €
La 3 fromages Roquefort, chèvre, emmental et crème Roquefort, Ziegenkäse, Emmentaler und Sahne (Speck + 2,50€)	8,50 €
La Basquaise Piperade maison (poivrons, tomates, oignons et piment d'Espelette) et oeuf Piperade des Hauses (Paprika, Tomaten, Zwiebeln et "Piment d'Espelette") und Ei	8,00 €
La Catherine ^{1,3} Epinards, œuf, lard, emmental et crème Spinat, Ei, Speck, Emmentaler und Sahne	9,00 €
La Vosgienne ^{1,3} Lardons, pommes de terre, oignons à la tomate Speckwürfel, Kartoffeln, hausgemachte Confit aus Zwiebeln und Tomaten	8,00 €
La Jardinière ^{1,3} Oignons à la tomate, épinards, champignons Confit aus Zwiebeln und Tomaten, Spinat und hausgekochte Champignons	8,00 €
La Normande ^{1,3} Camembert, lard et emmental Camembert Käse, Speck und Emmentaler	8,50 €



Paiement en espèces seulement / nur Barzahlung



Plus simplement...
Einfacher...

Galette beurre salé - Salz Butter	4,00 €
Galette emmental - Emmentaler	5,00 €
Galette œuf - Ei	5,00 €
Galette jambon - Schinken ^{1,3}	5,00 €
Galette oeuf, fromage - Ei, Käse	6,00 €
Galette chèvre, crème - Ziegenkäse, Sahne	6,50 €
Galette oignons à la tomate maison - Confit aus Zwiebeln und Tomaten	5,50 €
Galette Roquefort, crème - Roquefort, Sahne	6,50 €
Galette champignons maison, crème - Hausgekochte Champignons, Sahne ^{1,3}	6,00 €
Galette Jambon, oeuf - Schinken, Ei ^{1,3}	6,00 €
Galette jambon, emmental - Schinken, Emmentaler ^{1,3}	6,00 €
Galette lard - Speck ^{1,3}	5,00 €
Galette lard, oignons à la tomate maison - Speck, Confit aus Zwiebeln und Tomaten ^{1,3}	7,00 €



Salades / Salate

Salade verte Grüner Salat	3,00 €
Salade verte aux noix Salat mit Walnüssen	4,00 €
Salade verte au chèvre ou au Roquefort Salat mit Roquefort oder Ziegenkäse	5,00 €
La Gourmande Salade verte, lard, pomme de terre, œuf au plat et noix ^{1,3} Salat, Speck, Kartoffeln, Ei und Walnüsse ^{1,3}	9,50 €
La Brestoise 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 oeufs / Omelett 3 Eier

Omelette nature Omelett Natur	5,50 €
Omelette champignons ou fromage ou jambon ^{1,3} Omelett Champignons oder Emmentaler oder Schinken ^{1,3}	6,50 €



Paiement en espèces seulement / nur Barzahlung



Les crêpes de tradition au froment Crêpes aus Weizenmehl

Crêpes können auch mit Buchweizen gekocht werden.

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 Flambiert Grand Marnier, Cognac, Calvados, Cointreau, Rum oder Birne **5,50 €**

La Créole Banane, flambée au rhum **6,50 €**
Flambierte Banane mit Rum

La Grand-Mère Compote de pommes maison, flambée au Calvados **7,00 €**
Hausgemachtes Apfelmus flambiert mit Calvados

LECKER!



LA SUZETTE DE SUZETTE **8,00 €**

Sirop d'orange et citron 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 **7,50 €**
Banane, hausgemachte Schokolade flambiert mit Rum

L'Oranger Confit d'orange Bio, Chocolat maison, flambée au Grand Marnier **8,00 €**
Confit aus Bio Orangen, Hausgemachte Schokolade, flambiert mit Grand Marnier

La Williams chocolat ³ Poire, chocolat maison et amandes effilées torréfiées **6,50 €**
Williamsbirne, hausgemachte Schokolade und geröstete Mandeln

La Williams caramel ³ Poire, caramel au beurre salé maison et amandes effilées torréfiées **6,50 €**
Williamsbirne, hausgemachtes bretonisches Karamell und geröstete Mandeln

La Williams flambée ³ Poire, chocolat maison flambée poire **7,50 €**
Williamsbirne, hausgemachte Schokolade flambiert Birne

La Marronnier Crème de marron d'Ardèche **6,00 €**
Französische Maronen Creme aus der Ardèche



Païement en espèces seulement / nur Barzahlung



Plus simplement...
Einfacher...

Crêpe beurre et sucre - Butter und Zucker	3,50 €
Crêpe couple sucre - 2 Crêpen mit Zucker	5,00 €
Crêpe sucre et cannelle - Zucker und Zimt	4,00 €
Crêpe confiture (abricot ou fraise) - Konfitüre (Aprikose oder Erdbeere)	4,50 €
Crêpe jus de citron frais maison - Frisch gepresster Zitronensaft	4,50 €
Crêpe miel - Honig	4,50 €
Crêpe miel et jus de citron frais maison - Honig und Frisch gepresster Zitronensaft	5,50 €
Crêpes miel, noix et amandes effilées torréfiées - Honig, Walnüsse und Mandeln	6,00 €
Crêpe compote de pommes maison - Hausegemachtes Apfelmus	5,00 €
Crêpe compote de pommes maison, Chantilly - Hausegemachtes Apfelmus, Chantilly	6,00 €
Crêpe compote de pommes maison, noix et amandes effilées torréfiées Hausegemachtes Apfelmus, Walnüsse und geröstete Mandeln	6,50 €
Crêpe chocolat maison - Hausgemachte Schokolade	5,00 €
Crêpe chocolat maison, Chantilly - Hausgemachte Schokolade, Chantilly	6,00 €
Crêpe chocolat maison, noix et amandes effilées Hausgemachte Schokolade, Walnüsse und geröstete Mandeln	6,50 €
Crêpe chocolat maison et banane - Hausgemachte Schokolade und Banane	6,00 €
Crêpe chocolat maison, banane, Chantilly - Hausgemachte Schokolade, Banane, Chantilly	7,00 €
Crêpe chocolat maison et glace vanille - Hausgemachte Schokolade und Vanilleeis	6,00 €
Crêpe caramel beurre salé maison - Hausgemachtes bretonisches Karamell	5,00 €
Crêpe caramel beurre salé maison, Chantilly - Bretonisches Karamell, Chantilly	6,00 €
Crêpe caramel et compote de pommes - Bretonisches Karamell und Apfelmus	6,00 €
Crêpe caramel et chocolat maison - Bretonisches Karamell und Schokolade	6,00 €
Crêpe glace (1 parfum au choix) - mit einer Eiskugel	5,00 €

Großer Hunger: Crêpes können doppelt gekocht 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€



Païement en espèces seulement / nur Barzahlung



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	4,50 €
Bouteille cidre brut ou doux - Flasche herber oder lieblicher Cidre	0,75 l	13,00 €
Flashe cidre BIO (halbtrockend)	0,75 l	14,00 €
Flashe Cidre-Birne (lieblich)	0,75 l	14,00 €

Vins - Weine

Chardonnay au verre - Glas Weißwein Chardonnay	20 cl	5,00 €
Merlot au verre - Glas Rotwein Merlot	20 cl	5,00 €
Rosé au verre - Glas Rosé	20 cl	5,00 €
<i>Flaschen Rotwein oder Weißwein, bitte lesen Sie die Tafel.</i>		

Bières - Biere

Flasche Ratshernn	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 €



Païement en espèces seulement / nur Barzahlung



Boissons sans alcool - Alkoholfrei

Evian (Stillwasser)	75 cl	5,00 €
Evian	33 cl	2,50 €
Badoit (Sprudelwasser)	75 cl	5,00 €
Badoit	33 cl	2,50 €
Bauer Jus d'orange - Orangesaft	20 cl	2,50 €
Bauer Jus de pomme - Apfelsaft	20 cl	2,50 €
Bauer mangue nectar - Mango Nektar	20 cl	2,50 €
Orangina	25 cl	3,00 €
fritz-kola	33 cl	3,00 €
fritz-kola zuckerfrei	33 cl	3,00 €
Proviant Limonade Rhabarber oder Zitrone	33 cl	3,00 €
Proviant Apfleschorle	33 cl	3,00 €

Boissons Chaudes - Heissegetränke

Espresso	2,00 €
Espresso Moka	2,50 €
Double espresso	3,00 €
Café	2,50 €
Café au lait	3,00 €
Latte Macchiato	3,50 €
Cappuccino	3,00 €
Mokaccino	3,50 €
Chocolat chaud - Heiße Schokolade (Chantilly +1€)	3,50 €
Thé noir / Schwarzer Tee	3,50 €
Thé vert / Grüner Tee	3,50 €
Kräuter Tee (Ingwer oder Pfeffer Minze)	3,50 €
Chai Tee	3,50 €



Paiement en espèces seulement / nur Barzahlung



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 Fleisch
- 16) Forñfleischvorderschinken, 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 Fleisch
- 16) Forñfleshvorderschinken, 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