


## TARTES (30cm) TART4 (24cm)

Vegetarisch , Fleisch , Fisch   
Abholpreise (inkl. 7% MwSt.)

<b>Au légumes/Crumble GranoPadano</b>  G,E,L,N	
Blumenkohl, Brokkoli mit Grano Padano Streusel	46€
<b>Patate douce et chèvre</b>  G,E,L,N	44€
Ziegenkäse auf Süßkartoffeln mit Pinienkernen und Koriander	
<b>Quiche Lorraine</b>  G,E,L	42€
Emmentaler, Speck	
<b>Végétarienne</b>  G,E,L,N	42€
Champignons, Paprikaschoten, Tomaten, geriebener Emmentaler und Basilikum	
<b>Epinards/Menthe</b>  G,E,L,N	44€
Blattspinat, Minze, Feta mit Pinienkernen	
<b>Aux poireaux et au jambon</b>  G,E,L	42€
Lauch, gekochter Schinken mit Emmentaler	
<b>Artichauts</b>  G,E,L,N	44€
Artischocken, Champignons, Feta mit Herbes de Provence	
<b>Méditerranée</b>  G,E,L,N	46€
Auberginen, Ziegenkäse, Thymian-Rosmarin Pesto	
<b>Méxicaine</b>  G,E,L	44€
Hackfleisch in Petersilie und Chili mit Paprikaschoten und Tomaten	
<b>Nicoise</b>  G,E,L,F	46€
Thunfisch, Tomaten, Emmentaler, Oliven	
<b>Au saumon et aux épinards</b>  G,E,L,F	46€
Wildlachs im Blattspinat	

### Tart4 (T4), unsere Familiengröße für 3-4 Personen (Preis=Tartepreis -8€)

G Gluten (Weizenmehl), E Vollei (Hühnervollei),  
L Laktose (Milch/Schmand), F Fisch,  
N Nüsse S Senf,  
(Mandeln/ Walnüsse/Pinien), So Soja

(Stand 01.02.2024)

**Steak provencale**  G,E,L


Hackfleisch in Rosmarin-Thymian-Pesto,  
Emmentaler, Tomaten

**Tarte Poulet**  G,E,L

46€

Putenbrust, gegrillte Zucchini, frischer Koriander, Curry,  
Zitronenpfeffer

**TARTES VEGAN**

**Méditerranée**  G,N,So,S




46€

Geräucherter Tofu, gebratene Auberginen,  
gebratene Zucchini, Tomaten,  
Ingwer, Kokosmilch, Petersilie, Vegankäse

**Epinards Vertes**  G,E,So,S

Tofu, Zwiebeln, Ingwer, Kokosmilch,  
frischer Koriander, Vegankäse, Sesam,  
Kürbiskernöl

**TARTELETTES (10cm)**


Vegetarisch , Fleisch , Fisch 

Abholpreise

(inkl. 7% MwSt.)

**Quiche lorraine**  G,E,L

Emmentaler, Speck

**Végétarienne**  G,E,L,N


Champignons, Paprikaschoten, Tomaten,  
Emmentaler und Basilikum

**Epinards/Menthe**  G,E,L,N F

Thunfisch, Tomaten, Oliven und Emmentaler

**Doux mélange**  G,E,L

Ziegenkäse, Äpfel mit Lauch und Herbes de Provence

**Méditerranée**  G,E,L,N

Roquefort mit Lauch und französischen Walnüssen

**Saumon**  G,E,L,F

Wildlachs im Blattspinat

**VEGAN**  G,N,So,S

Alle Sorten 4,65€

(Stand 01.02.2024)

## TARTELETTES ALS DESSERT

Tartelettes sucrées 4,4€  
verschiedene Sorten Obst, Mandel, Chocolat

Crème Brûlée<sup>E,L</sup>  
Crème „Brûlée“ à la framboise<sup>L</sup>  
(zzgl. Pfand f. Weckglas 1€) 5,10€

G Gluten (Weizenmehl),  
L Laktose (Milch/Schmand),  
N Nüsse  
(Mandeln/ Walnüsse/Pinien),

E Vollei (Hühnervollei),  
F Fisch,  
S Senf,  
So Soja

(Stand 01.02.2024)