



UNSERE TARTES – HERZHAFT

Vegetarisch , Fleisch , Fisch 

Unsere „Großen“ Tartes (Ø 30cm, Gewicht ca. 1800 gr.) sind ausreichend für 5-7 Personen;
Tart4 (Ø 24cm, Gewicht ca. 1300 gr) für 4-5 Personen;

	Netto zzgl. MwSt., zzgl.Lieferung	Tarte	Tart4
Saisonal im Angebot			
Asperges à l' Ail des Ours  G,E,L,N Grüner Spargel, Bärlauchpesto, Fenchel, Parmesan, Kürbiskerne		47,20€	39,30€
Potiron et chèvre  G,E,L Ziegenkäse im Kürbis und Apfel mit Petersilie		47,20€	39,30€
Tarte au Munster et au cumin  G,E,L Münsterkäse, Zwiebel, Kümmel		-----	39,30€

Les „traditionnelles“			
Quiche Lorraine  G,E,L Emmentaler, Speck		43,50€	36,90€
Végétarienne  G,E,L,N Champignons, Paprikaschoten, Tomaten, geriebener Emmentaler und Basilikum		43,50€	36,90€
Aux poireaux et au Jambon  G,E,L Lauch, gekochter Schinken mit Emmentaler		43,50€	36,90€
Epinards/Menthe  G,E,L,N Blattspinat, Minze, Feta mit Pinienkernen		45,20€	37,80€
Au légumes/Crumble GranoPadano  G,E,L,N Blumenkohl, Karotten, Brokkoli mit Grano Padano Streusel		47,20€	39,80€
Doux mélange  G,E,L Ziegenkäse, Apfel mit Lauch und Herbes de Provence		45,20€	37,80€
Artichauts  G,E,L,N Artischocken, Champignons, Feta mit Herbes de Provence		45,20€	37,80€
Méditerranée  G,E,L,N, 1 Auberginen, Ziegenkäse, Rosmarin-Thymian-Pesto		47,20€	39,30€
Steak provencale  G,E,L Hackfleisch in Rosmarin-Thymian-Pesto, Emmentaler, Tomaten		47,20€	39,30€
Patate Douce  G,E,L Süßkartoffel, Ziegenkäse, frischer Koriander, Pinienkerne		45,20€	37,80€
Tarte Poulet  G,E,L Putenbrust, gegrillte Zucchini, frischer Koriander, Curry, Zitronenpfeffer		47,20€	39,30€
Nicoise  G,E,L,F Thunfisch, Tomaten, Emmentaler, Olive		47,20€	39,30€
Au saumon et aux épinards  G,E,L,F Wildlachs im Blattspinat		47,20€	39,30€



TARTES VEGAN

Méditerranée G,N,So,S

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

47,20€

39,30€

Epinards Vertes G,E,So,S

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

47,20€

39,30€

G Gluten (Weizenmehl), E Vollei (Hühnervollei)
L Laktose (Milch/Schmand)
N Nüsse (Mandeln/ Walnüsse/Pinien),
l geschwärzte Oliven

S Senf
So Soja
F Fisch

TARTELETTES (10cm)

Vegetarisch , Fleisch , Fisch 

Tartelettes (Ø 10cm) sind das perfekte französische Fingerfood, herzhaft oder süß als Dessert;
Exklusivität ohne Messer und Gabel.

Netto zzgl. MwSt., zzgl.Lieferung

Quiche lorraine  G,E,L Végétarienne  G,E,L,N

Méditerranée  G,E,L,N

4,45€

Epinards/Menthe  G,E,L,N

Saumon  G,E,L,F

Méxicaine  G,E,L

VEGAN  G,N,So,S

Unsere herzhaften Tartelletes können wir auch glutenfrei backen.

4,65€

Sorten „HALAL“

Epinards/Menthe  G,E,L,N

Doux mélange  G,E,L

Potiron et chèvre  G,E,L (nur saisonal verfügbar)

Patate Douce  G,E,N,L

Tarte Poulet  G,E,L



TARTELETTES ALS DESSERT

Tartelettes sucrées^{G,E,L,N}

verschiedene Sorten Obst, Mandel, Chocolat

4,45€

WENN ES NOCH ETWAS KLEINER SEIN DARF:

Das perfekte „Amuse-bouche“

Mignardises (5cm)^{G,E,L,N,F}

salées/ sucrées

1,60€

Crème Brûlée^{E,L}

Crème „Brûlée“ à la framboise^L

4,95€

SOUPE

Unsere selbstgemachten Soupes nicht nur als vegane Ergänzung zu unseren Tartes

- Elsässische Kartoffelsuppe (optional mit Putenwiener)
- „New Orleans“ Süßkartoffel-Ingwer-Koriander
- Mandel-Curry
- Chili sin/con Carne
- Karotte-Kokos-Ingwer
- Kartoffelcreme

normal 400ml (ab 12 Port.)

7,80€

klein 200ml (ab 24 Port.)

3,90€

Auch hier gilt: **QUALITÄT** = frische Zutaten, keine künstl. Konservierungsstoffe

G Gluten (Weizenmehl), E Vollei (Hühnervollei)

L Laktose (Milch/Schmand)

N Nüsse (Mandeln/ Walnüsse/Pinien),

F Fisch

S Senf

So Soja

1 geschwärzte Oliven



FRISCHE BLATTSALATE

Vegetarisch , Fleisch , Fisch 

Netto zzgl. MwSt., zzgl. Lieferung

Salate richten wir Ihnen an in Mehrweg-Salatschalen mit bis zu 8 Portionen oder einzeln in Weckgläsern (zzgl. 60ct/Glas).

Preis der **Größe „klein“ Flying Buffet** inkl. Weckglas

normal klein

- | | | |
|--|-------|-------|
| - Blattsalatmischung „LaTarti“  | 3,8€ | --- |
| (Lollo Rosso/ Bionda, Pflücksalate, Endivien, Eisberg, Karotten, Tomaten, Paprikaschoten) | | |
| - Salat „Niçoise“  F (ab 5 Portionen) | 4,20€ | --- |
| (Thunfisch, Blattsalate, Tomaten, Oliven) | | |
| - Taboulé  N, So (ab 5 Portionen) | 4,20€ | 3,60€ |
| (Erfrischende nordafrikanische Spezialität aus Hartweizengrieß, Paprika, Tomaten und Minze) | | |
| - Salat „Provençale“  L | 4,20€ | --- |
| (Blattsalate mit Rucola, Ziegenkäse, Tomaten, Mais, Paprikaschoten, kernlose Weintrauben Quinoa) | | |
| - Salat „Parisienne“  L | 4,20€ | --- |
| (Blattsalate mit Rucola, franz. Brie, Mais, geröstete Sonnenblumenkerne, Tomaten, Quinoa, Paprikaschoten) | | |
| - Quinoasalat  So | 4,20€ | 3,60€ |
| (zweierlei Quinoa Salat: Kichererbsen, Sojabohnen, Koriander, Paprika. Mais, Curry und Paprika) | | |
| - Bulgursalat  | 4,20€ | 3,60€ |
| (Bulgur, Kirchererbsen, Kirschtomaten, Gurke, Feta, Minze, Petersilie) | | |

BROCHETTES (Mindestbestellmenge 25 Spieße pro Sorte)

- | | |
|--|-------|
| - Basilic  L | 2,45€ |
| (Kirschtomaten mit Baby-Mozzarella und Basilikum) | |
| - Antipasti  L | 3,55€ |
| (Peppersweet mit Rucolafrischkäse gefüllt, Oliven, Mozzarellakugel, getrocknete Tomaten am Spieß) | |
| - Gebratene Pflaumen oder Aprikosen im Speckmantel gebraten auf Kirschtomate  | 2,95€ |

DRESSING

- Balsamico/Senf ^S
- Yoghurt/Kräuter ^{E,L}

G Gluten (Weizenmehl)

E Vollei (Hühnervollei)

L Laktose (Milch/Schmand)

N Nüsse (Mandeln/Walnüsse/Pinien)

F Fisch

S Senf

So Soja