

TARTES (30cm)

Vegetarisch , Fleisch 
Abholpreise

TART4 (24cm)

Fisch 

(inkl. 7% MwSt.)

Au légumes/Crumble GranoPadano ^{G,E,L,N}

Blumenkohl, Brokkoli mit Grano Padano Streusel 49€

Patate douce et chèvre ^{G,E,L,N}

Ziegenkäse auf Süßkartoffeln mit Pinienkernen und Koriander 45€

Quiche Lorraine ^{G,E,L}

Emmentaler, Speck 45€

Végétarienne ^{G,E,L,N}

Champignons, Paprikaschoten, Tomaten, geriebener Emmentaler und Basilikum 45€

Epinards/Menthe ^{G,E,L,N}

Blattspinat, Minze, Feta mit Pinienkernen 47€

Aux poireaux et au jambon ^{G,E,L}

Lauch, gekochter Schinken mit Emmentaler 45€

Artichauts ^{G,E,L,N}

Artischocken, Champignons, Feta mit Herbes de Provence 45€

Méditerranée ^{G,E,L,N,I}

Auberginen, Ziegenkäse, Thymian-Rosmarin Pesto 47€

Méxicaine ^{G,E,L}

Hackfleisch in Petersilie und Chili mit Paprikaschoten und Tomaten 47€

Asperges à l' Ail des Ours ^{G,E,L,N}

Grüner Spargel, Bärlauchpesto, Fenchel, Parmesan, Kürbiskerne 47€ -


Au saumon et aux épinards ^{G,E,L,F}


Wildlachs im Blattspinat 47€

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


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


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

Steak provencale  G,E,L 47€
Hackfleisch in Rosmarin-Thymian-Pesto,
Emmentaler, Tomaten




Tarte Poulet  G,E,L 47€
Putenbrust, gegrillte Zucchini, frischer Koriander, Curry,
Zitronenpeffer

TARTES VEGAN

Méditerranée  G,N,So,S 47€
Geräucherter Tofu, gebratene Auberginen,
gebratene Zucchini, Tomaten,
Ingwer, Kokosmilch, Petersilie, Vegankäse

Epinards Vertes  G,E,So,S 47€
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 4,90€

TARTELETTES ALS DESSERT

Tartelettes sucrées 4,90€
verschiedene Sorten Obst, Mandel, Chocolat

Crème Brûlée^{E,L}
Crème „Brûlée“ à la framboise^L
(zzgl. Pfand f. Weckglas 1€) 5,70€

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

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