



PETRARQUE & LAURE

RESTAURANT FAMILIAL DEPUIS 1967

UNSERE ANGEBOTE

FORMULE DOUCEUR*

22,50

**Gegrilltes Entrecôte
mit Kräutern der Provence
& Pommes frites**

Saucenzuschlag 2,00

oder

**Forelle Müllerin Art aus dem Viviera
mit Reis
& Tomate nach provenzalischer Art**

Mandelzuschlag 2,00

*Formel nicht veränderbar

RIESENSALATE

TOMATEN-BURRATA-SALAT 16,50
PÉTRARQUE-SALAT 16,50
Salat, Tomaten, geräucherte Entenbrust, kandierte Geflügelmägen

CAESAR-SALAT 16,50
Salat, Huhn, Tomaten, Parmesanspäne, Ei, Grissini, Croutons

ITALIENISCHER SALAT 16,50
Salat, Tomaten, Rohschinken, getrocknete Tomaten, Mozzarella, schwarze Oliven

FRISCHE TAGLIATELLE

Natur / Steinpilze / Roquefort

14,00

OMELETTES MIT POMMES FRITES UND

Natur / Käse / Schinken / Gemischt

14,00

CROQUE-MONSIEUR

14,00

mit Pommes frites und Salat

CROQUE-MADAME

15,00

mit Pommes frites und Salat

SNACK

Gehacktes Steak 150 g mit Pommes frites und Salat 14,00

7 Chicken Nuggets mit Pommes frites und Salat 14,00

Teller mit Pommes frites Kleine 2,50 / Große 4,00

Schüssel mit Salat Kleine 2,50 / Große 4,00

KINDERMENÜ (-12 Jahre)

11,00

**Hacksteak & Pommes frites
oder Chicken Nuggets & Pommes Frites**

.....

Becher Vanilleeis Schokolade oder Vanille Erdbeere

.....

1 Glas Sirup

Zuschlag Glas Cola, anstelle von Sirup 2,00

GOURMETFORMELN

HAUPTGERICHT UND DESSERT

30,00

VORSPEISE & HAUPTGERICHT

32,00

VORSPEISE, HAUPTGERICHT UND DESSERT

35,00

VORSPEISEN

Preis à la carte

PÉTRARQUE -SALAT 16,50
Salat, Tomaten, geräucherte Entenbrust,
kandierte Geflügelmägen

KORSIKANISCHES WURSTBRETT 17,00

„LA CASTAGNICCIA“
Coppa, Salami, Lonzo, Rohschinken, Wurst

CROUSTADE VON MIESMUSCHELN UND GARNELENS 16,50

ENTENLEBERPASTETE « HAUSGEMACHT » 20,50

UND ZWIEBELKOMPOTT (Zusatzmenü 5,50)

AUBERGINENPAPETON, BASILIKUMCOULIS 16,50

VERRINE MIT ZIEGENFRISCHKÄSE, 16,50

TOMATENKONFIT UND TAPENADE

HAUPTGERICHTE

FORELLE MÜLLERIN ART AUS DEM VIVIER 23,50

FORELLE MIT MANDELN AUS DEM VIVIER (Zusatzmenü 2,00) 25,50

FISCH DES AUGENBLICKS 23,50

GEGRILLTES ENTRECÔTE MIT KRÄUTERN DER PROVENCE . 23,50

ENTENBRUST MIT PFEFFERSAUCE 23,50

GEFLÜGELBRUST MIT STEINPILZSAUCE 23,50

IN OLIVENÖL EINGELEGT LAMMAUS 28,50

(Zusatzmenü 5,50)

SOSSEN: STEINPILZE, PFEFFER ODER ROQUEFORT 2,00

DESSERTS

SAINT-MARCELLIN GANZ 6,00

GOURMET-KAFFEE (Zusatzmenü 3,50) 8,00

GEBRANNT CREME MIT VANILLE 7,50

PATISSERIE DES CHEFS 7,50

BABA AU RHUM NACH MELBA-ART 7,50

DAME BLANCHE 7,50

MI-CUIT MIT SCHOKOLADET 7,50

EIS ODER SORBET (2 KUGELN) 6,00

DER WEINKELLER

ROTE WEINE

Glas 12,5 cl 50 cl 75 cl

AOP Ventoux
Domaine Terrus ♥ 6,00 20,00 31,00

AOP Rasteau
Alain Jaume • Les Vallats 41,00

AOP Vacqueyras
Alain Jaume • Grande Garrigue 44,00

AOP Côtes-du-Rhône
Domaine Tourbillon • Cuvée du Grand-Père 34,00

AOP Châteauneuf-du-Pape
Domaine Juliette Avril 57,00

AOP Gigondas
Domaine Tourbillon • Vieilles Vignes 45,00

ROSENWEINE

AOP Ventoux
Domaine Terrus ♥ 6,00 20,00 31,00

AOP Côtes-du-Rhône
Domaine Tourbillon 34,00

AOP Côtes-de-Provence
Domaine Leos • Augusta (Patrick Bruel) ♥ 6,00 34,00

WEISSWEINE

AOP Ventoux
Cave de Lumières • Aubépine 31,00

AOP Châteauneuf-du-Pape
Domaine Juliette Avril 57,00

AOP Cassis
Bodin (blanc de blancs) 41,00

IGP Méditerranée
Clos Venturi • Viognier 6,00 31,00

AOP Vacqueyras
Alain Jaume • Grande Garrigue 44,00

IGP Méditerranée
Domaine Leos • Augusta (Patrick Bruel) ♥ 6,00 34,00

KRUG LANDWEIN

ROT, ROSÉ & WEISS

Glas (12,5 cl) 4,00

25 cl 7,00

50 cl 10,00

75 cl 14,00

DIE GETRÄNKE

KORSISCHE WURSTPLATTE

17,00

Coppa, Salami, Lonzo,

Rohschinken, Wurst

COCKTAILS

GIN TONIC 25 cl / 10,00
Gin, Indian Tonic Schweppes,
gelbe Zitrone

SPRITZ 25 cl / 10,00
Aperol, Prosecco, Orange, Sprudelwasser

AMERICANO 25 cl / 10,00
Campari, roter und weißer Martini,
Noilly-Prat, Gin, Orange

CUBA LIBRE 25 cl / 10,00
Weißer Rum, Coca-Cola und Limette

MOJITO 25 cl / 10,00
Weißer Rum, Perrier, Limette,
Minzblätter, Rohrzuckerpulver

MOJITO SOFT 25 cl / 8,00
Perrier, Limette, Minzblätter,
Rohrzuckerpulver

APÉRITIFS

Pastis, Ricard, Casanis . . . 2 cl / 4,50

Porto, Muscat, Suze, 5 cl / 4,50
Martini rouge & blanc, Guignolet,
Ambassadeur, Campari

Baby 2 cl / 4,50
Whisky 4 cl / 6,00

Glas Landwein 12,5 cl / 4,00

Kir 10 cl / 4,50
Kir pétillant 10 cl / 5,00
Pfirsich, Brombeere, Himbeere, schwarze Johannisbeere

CHAMPAGNE BRUT

Veuve Pelletier 75 cl / 45,00

FASSBIER

KROMBACHER HELL

25 cl 4,50

50 cl 8,00

DAS AKTUELLE BIER

25 cl 5,50

DIGESTIFTE

Get 27, Marie-Brizard, . . . 4 cl / 6,00
Cointreau, Armagnac, Cognac,
Gin, Rhum, Poire Williams,

Calvados, Verveine, Garlaban,

Vodka, Malibu...

SOFT

Coca, Coca zéro, Perrier. . . 33 cl / 4,50
Orangina, Vittel, 25 cl / 4,50
Schweppes, Ice-Tea

FRUCHTSAFT UND NEKTAR

Apfel, Birne, 25 cl / 4,50
Aprikose, Orange, Grapefruit,
Ananas, Tomate

SIROPS

Minze, Erdbeere, Pfirsich, 3 cl / 3,00
Grenadine, Orgeat, Zitrone, schwar-
ze Johannisbeere, PAC, Fun Blue

WASSER

Evian & Badoit 50 cl / 4,50
..... 100 cl / 6,00

HEISSGETRÄNKE

Kaffee 2,50

Kaffee Crème 5,0

Cappuccino 5,00

Tee & Kräutertee 3,50

Unsere Rezepte können Hauptallergene enthalten (EU-Verordnung Nr. 1169/2011),
deren Liste auf Anfrage sowie am Ende der Speisekarte verfügbar ist.

Übermäßiger Alkoholkonsum ist gesundheitsschädlich, bitte in Maßen genießen
Nettopreise in Euro, Service inbegriffen.