



Küche bis 30 Minuten vor Schluss

Keine Kartenzahlung / Cash only

Eröffnung des Häuschens 1905



Ansicht von der Kantstraße



Ansicht von der Holtzendorffstraße

Die Geschichte zu unserem Haus

Dieses Haus wurde 1905 von Rudolf Walter und Walther Spickendorff als Bedürfnisanstalt geschaffen.

Nachdem viele Jahre nichts daran gemacht wurde, ist es nun aus seinem Dornröschenschlaf erwacht und zu einer kleinen Crêperie verwandelt worden! Wir lieben dieses Häuschen sehr und hoffen, ihr auch!

Bon Appétit und schöne, gesellige Stunden, ob auf unserer Terrasse oder am Kamin, wünscht euch euer Crêplala.

Bitte beachtet, dass ein gutes Galette seine Zeit braucht. Genießt die eventuelle Wartezeit in unserer gemütlichen Atmosphäre.

Der Alltagsstress bleibt vor der Tür!*

*außer, ihr sitzt draußen.

Aperitif & Digestif

Rosé Pampelmuse^d	0,20 l	6,80 €
Rosé Pampelmuse^d als Schorle	0,20 l	6,00 €
Aperol Spritz^{4,d} mit Orange	0,20 l	7,90 €
Pastis Henri Bardouin¹¹	4 cl	6,50 €
Pastis 51¹¹	4 cl	6,50 €
Cointreau¹/Grand Marnier¹	2 cl	4,70 €
Noilly Prat^d Wermut	5 cl	6,50 €
Amaro Civino¹ Kräuterlikör mit Orange auf Eis	2 cl	5,00 €

* * *

Eine Schale Oliven⁵	5,00 €
---------------------------------------	--------

Was sind eigentlich Galettes?

Die herzhafte Variante des Crêpes aus der Bretagne. Der Teig aus Buchweizenmehl (glutenfrei) wird zu einem dünnen und krossen Pfannkuchen gebacken. Im 12. Jahrhundert entstanden die Galettes aus den Resten einer Buchweizensuppe, die auf einem flachen, heißen Stein (frz. „jalet“) gebacken wurden.

Galettes^{fi}

Alle Galettes kommen mit kleiner Salatgarnitur und hausgemachtem Dressing^{1,2,d,k}.

Jambon & Fromage mit Kochschinken ^{2,6,10} und Käse	10,50 €
Complète mit Spiegelei, Käse und Kochschinken ^{2,6,10} (oder auf Wunsch Rohschinken)	11,50 €
Calais mit Prinzessbohnen, Rohschinken, Sc. Béarnaise ^{d,i} und Käse	12,50 €
Lille mit gebratenen Champignons, Kräuterfrischkäse, Rohschinken, Knoblauch und Rucola	13,50 €
Dijon mit Lachs, Apfel und Meerrettichfrischkäse	13,80 €
Toulon mit Lachs, Preiselbeeren und Meerrettichfrischkäse	13,80 €
Avignon mit Blattspinat, Lachs, Sc. Béarnaise ^{d,i} und Käse	14,80 €

Montreux	11,80 €
mit Bergkäse, Käse und Rohschinken	
Montreux Miroir	12,80 €
mit Bergkäse, Käse, Rohschinken und Spiegelei	
Madrid	12,50 €
mit spanischer Chorizo ^{fi} (scharf), Knoblauch, Käse und Rucola	
Barcelona	13,80 €
mit getrockneten Tomaten, Rührei, Chorizo ^{fi} (scharf), Schafskäse, Kräuter der Provence und Rucola	
Pablo	13,80 €
mit geschlagenem Ei, Paprika, Käse, Schnittlauch, Chorizo ^{fi} (scharf), Knoblauch und Rucola	
Brest	14,80 €
mit gebratenen Champignons, Kochschinken ^{2,6,10} , Pfefferrahmsoße und Käse	

Vegetarische Galettes

Fromage	10,50 €
mit drei Sorten Käse, Rucola und Kräuter der Provence	
Nizza	11,50 €
mit getrockneten und frischen Tomaten, Thymian, Rucola und Käse	

Forestière	12,50 €
mit gebratenen Champignons, Käse, Knoblauch und Rucola	
Jardin	11,50 €
mit frischem Blattspinat, Knoblauch und Käse	
Jardin Miroir	12,50 €
mit frischem Blattspinat, Knoblauch, Käse und Spiegelei	
Paris	11,50 €
mit Gorgonzola, Walnüssen und Preiselbeeren	
Cannes	11,50 €
mit Gorgonzola, hausgemachter Orangenmarmelade und gerösteten Mandelsplittern	
Marseille	12,50 €
mit Schafskäse, Oliven ⁵ , frischen und getrockneten Tomaten	
Aix-en Provence	12,50 €
mit grünen Bohnen an Tomaten-Knoblauch-Sud, mit Käse und Kräutern der Provence	
Orange	12,50 €
mit Ziegenkäse, gerösteten Mandelsplittern und hausgemachter Orangenmarmelade	
Colmar	12,50 €
mit gratiniertem Ziegenkäse, Tomaten, Honig und Thymian	
Carcassonne	13,00 €
mit gratiniertem Ziegenkäse, Apfelscheiben, Ahornsirup und Walnüssen	

Crêpes^{a1,fi}

... sind die bretonische Form des Eierkuchens, die in der Bretagne grundsätzlich süß belegt werden. Sie sind eine Weiterentwicklung der Galette und werden auf runden, gußeisernen Platten hauchdünn gebacken. Im Vergleich zum deutschen Eierkuchenteig ist der Crêpesteig flüssiger und enthält weniger Ei und weniger Mehl. Crêpes werden fast ohne Fett gebacken.

Sucre & Beurre	3,70 €
mit Zucker und Butter (und wahlweise Zimt) oder natur mit Salzbutter	
Suzette	7,00 €
mit Butter und Zucker, flambiert mit Orangenlikör ¹	
Suzette Spéciale	8,50 €
mit Zartbitterschokolade und hausgemachter Orangenmarmelade, flambiert mit Orangenlikör ¹	
Citrón	4,80 €
mit Zucker und frischem Zitronensaft	
Nicolette	4,80 €
mit Nuss-Nougat-Creme ^{h1}	
Nicolette Salé	5,80 €
mit Nuss-Nougat-Creme ^{h1} und salzigem Butterkaramell	
Nicolette & Banane	6,30 €
mit Nuss-Nougat-Creme ^{h1} und Banane	
Fraise	4,80 €
mit hausgemachter Erdbeermarmelade	
Fraise Noire	5,80 €
mit hausgemachter Erdbeermarmelade und Zartbitterschokolade	

Rosalie	6,80 €
mit hausgemachter Orangenmarmelade und Zartbitterschokolade	
Caramel Au Beurre Salé	8,00 €
mit hausgemachtem, gesalzenem Butterkaramell und Vanilleeis	
Forêt Noire	9,50 €
mit Kirschmarmelade, Himbeersoße, Vanilleeis, Zartbitterschokolade und Kirschwasser	
Calvados	8,50 €
mit Calvados und Apfelmus, flambiert	
Québec	7,00 €
mit Vanilleeis und Ahornsirup	
Anne	5,50 €
mit Apfelmus (und wahlweise Zimt)	
Luise	7,00 €
mit Pflaumenmus und Walnüssen (und wahlweise Zimt)	
Bernadette	7,40 €
mit Banane, Honig und gerösteten Mandelsplittern	
Amanda	8,00 €
mit gecrashten Amarettini ^h , Amaretto ^{1,h} und Vanilleeis	
Soleil	7,50 €
mit Honig, gerösteten Mandeln und Vanilleeis	
Sur La Plage	7,70 €
mit Banane und hausgemachtem, salzigen Butterkaramell	
 Eine Kugel Vanilleeis extra	 2,00 €

Eis

Petit France	4,80 €
1 Kugel Vanilleeis mit Espresso übergossen	
Petit Bisou	5,80 €
1 Kugel Vanilleeis mit Espresso und Orangenlikör ¹ übergossen	
Petit Amanda	5,80 €
1 Kugel Vanilleeis mit gecrashten Amaretini ^h und Amaretto ^{1,h} übergossen	
Petit Peu Salé	5,90 €
1 Kugel Vanilleeis mit hausgemachtem Salzkaramell	
Petit Fôret Noir	6,00 €
1 Kugel Vanilleeis mit Himbeersoße, dunklen Schokoladensplittern und Kirschwasser übergossen	
Petit Carcassonne	5,90 €
1 Kugel Vanilleeis mit Ahornsirup und Walnüssen	
Petit Soleil	5,90 €
1 Kugel Vanilleeis mit hausgemachter Orangenmarmelade und Orangenlikör ¹	
Petit Enfant	3,50 €
1 Kugel Vanilleeis mit oder ohne Schokoladensplitter	

Apéritif & Digestif

Rosé Pampelmuse^d	0,20 l	6,80 €
Rosé Pampelmuse^d als Schorle	0,20 l	6,00 €
Aperol Spritz^{4,d} mit Orange	0,20 l	7,90 €
Pastis Henri Bardouin¹¹	4 cl	6,50 €
Pastis 51¹¹	4 cl	6,50 €
Cointreau¹/Grand Marnier¹	2 cl	4,70 €
Noilly Prat^d Wermut	5 cl	6,50 €
Amaro Civino¹ Kräuterlikör mit Orange auf Eis	2 cl	5,00 €

* * *

Eine Schale Oliven⁵	5,00 €
---------------------------------------	--------

Heißgetränke

Espresso	Tasse	2,40 €
Doppelter Espresso	Tasse	3,90 €
Kaffee	Tasse	2,70 €
	große Tasse	4,30 €
Cappuccino	Tasse	3,10 €
Milchkaffee	Tasse	4,00 €
Latte Macchiato	Glas	4,20 €
Schweizer Schokolade ^{h1}	Tasse	4,50 €
Tee verschiedene Sorten	Glas	2,70 €
Chai Tee mit Milch & Honig	Glas	4,50 €

Petit France		4,80 €
1 Kugel Vanilleeis mit Espresso übergossen		
Petit Bisou		5,80 €
1 Kugel Vanilleeis mit Espresso und Orangenlikör ¹ übergossen		

Brauchen Sie mehr Auswahl?
Blättern Sie eine Seite zurück und schauen bei „Eis“.

Eine Portion Honig extra	0,60 €
--------------------------	--------

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser still oder spritzig	0,20 l	2,20 €
	0,40 l	3,30 €
	0,50 l	4,20 €
Coca-Cola ^{1,3}	0,33 l	3,90 €
Coca-Cola Zero ^{1,3,8,9}	0,33 l	3,90 €
Sprite ^{1,10}	0,33 l	3,90 €
Bionade Holunder	0,33 l	4,30 €
Saft	0,20 l	3,00 €
Apfel, Rote Traube	0,40 l	5,60 €
Saftschorle	0,20 l	2,50 €
Apfel, Rote Traube	0,40 l	4,50 €
Rhabarbernektar	0,20 l	3,50 €
	0,40 l	6,80 €
Rhabarbarnektarschorle	0,20 l	2,90 €
	0,40 l	5,30 €

Rotweine

Besinet Le Volcanic^d	0,10 ℓ	4,30 €
Cuvée aus Merlot, Petit Verdot, Cabernet und Syrah	0,20 ℓ	6,30 €
samtig, beeriges Aroma, wenig Tannine	0,50 ℓ	15,50 €

Weißweine

Plaiment Gascogne^d	0,10 ℓ	4,30 €
Cuvée aus Ugni blanc und Colombard	0,20 ℓ	6,30 €
trocken, fruchtig, wenig Säure	0,50 ℓ	15,50 €

Rosé-Weine

Heinrich Vollmer^d	0,10 ℓ	4,30 €
aus der Pfalz	0,20 ℓ	6,30 €
Cuvée aus Spätburgunder und Portugieser	0,50 ℓ	15,50 €
sonniges, trockenes Aroma, rund im Geschmack		

Weinschorle^d	0,20 l	5,30 €
Rosé Pampelmuse^d	0,20 l	6,80 €
Rosé Pampelmuse^d als Schorle	0,20 l	6,00 €
Kir Weißwein und Cassis¹	0,20 l	8,30 €
Kir Royal Sekt und Cassis¹	0,10 l	7,50 €

Biere

Berliner Pilsener	0,50 l	5,10 €
Berliner au Pampelmuse	0,50 l	5,40 €
Freiberger alkoholfrei	0,50 l	5,10 €
Schöffelhofer Hefeweizen mit oder ohne Alkohol	0,50 l	5,10 €

Cidre & Sekt

Glas Sekt	0,10 l	4,50 €
Côte Bretonne Brut^d Cidre	0,75 l	19,50 €

Obstbrand

Mirabelle de Lorraine 46 %	2 cl	5,80 €
	4 cl	9,00 €

Marc de Champagne

Demoiselle Vranken	2 cl	5,80 €
Château de Castaignes	4 cl	9,00 €

Calvados

Château du Breuil V.S.O.P.	2 cl	5,80 €
	4 cl	9,00 €

Armagnac

Clés des Ducs	2 cl	5,80 €
	4 cl	9,00 €

Wenn es euch bei uns gefallen hat, freuen wir uns über eine Bewertung im Internet! Ihr findet uns bei Facebook, TripAdvisor, Yelp und Google.

Wenn nicht, spricht uns gerne an!

Euer *Cieplala*-Team

Die Legende der Fußnoten

- 1** mit Farbstoff
- 2** mit Konservierungsstoff(en)
- 3** koffeinhaltig
- 4** chininhaltig
- 5** geschwefelt
- 6** mit Phosphat
- 7** mit Milcheiweiß
- 8** mit Süßmittel(n)
- 9** enthält eine Phenylalaninquelle
- 10** mit Antioxidationsmittel
- 11** mit Süßholz

- a** Getreideprodukte (glutenhaltig)
 - a1** Weizen
 - b** Fisch
 - c** Krebstiere
- d** Schwefeldioxide und Sulfite
 - e** Sellerie
- f** Milch und Laktose
 - g** Sesamsamen
 - h** Nüsse
 - h1** Haselnüsse
 - i** Eier
 - j** Lupinen
 - k** Senf
 - l** Soja
 - m** Weichtiere
 - n** Erdnüsse

Alle Preise in Euro inkl. derzeit gültiger MwSt.
Keine Kartenzahlung / Cash only