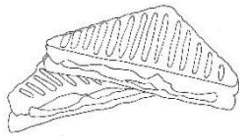




CROQUE MONSIEUR

(gegrilltes Sandwich mit Dinkeltoast)



- mit Käse 3,20 €
- mit Käse, Rucola und Tomaten 3,90 €
- mit Käse und Schinken 4,70 €



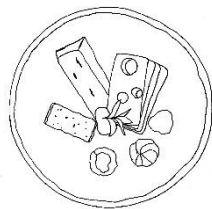
FLAMMKUCHEN

(hauchdünner Teigboden und Crème fraiche)

- mit Champignons und Frühlingszwiebeln 5,50 €
- mit Blauschimmelkäse, Birne und Walnüssen 6,50 €
- mit Zwiebeln und Speck 6,80 €

KÄSETELLER

- mit Rohmilchkäse von Bauern
aus der Region und
hausgemachtem Chutney 7,50 €
- mit einem Glas Wein 10,00 €



SALAT

- mit Walnüssen und Orangen 4,70 €
- mit Karotten, Mandeln und Joghurt 4,70 €
- mit gegrilltem Ziegenkäse 5,50 €

BAGUETTE-SANDWICH

- Provence 4,50 €
getrocknete Tomaten, Rucola, Pesto, Hartkäse
- Auvergne 5,20 €
Blauschimmelkäse, Chutney, Walnüsse, Salat
- Bretagne 5,70 €
Schinken, Rührei, Tomaten, Salat

FRÜHSTÜCK

TARTINE 4,50 €
Warmes Baguette, Butter und hausgemachte Konfitüre
+ Kaffee oder Tee

PARIS 5,50 €
2 warme Brioche mit zweierlei hausgemachter
Konfitüre + Kaffee oder Tee

MAX 6,00 €
Bio-Spiegelei auf Toast mit Schinken und kleinem Salat
+ Kaffee oder Tee

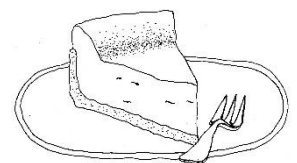
SAIN 6,70 €
Müsli und Joghurt, Dinkeltoast mit Honig und Butter,
Obstsalat + Kaffee oder Tee

FROMAGE 8,80 €
Rohmilchkäse aus der Region, Butter, warmes
Baguette, Bio-Rührei, Salatbeilage + Kaffee oder Tee

DIDEROT 11,50 €
Warme Brioche und Baguette, Butter, zweierlei
Konfitüre, regionaler Rohmilchkäse, Schinken,
Obstsalat, Joghurt mit Honig + Kaffee oder Tee

KUCHEN UND GEBÄCK

Hausgemachtes, französisches
Pâtisserie-Gebäck. Fragen Sie uns
oder schauen Sie an der Theke.



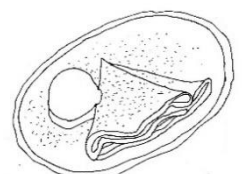
CAFÉ GOURMAND 4,20 €
3 kleine Pâtisserie-Köstlichkeiten und ein Espresso

CRÊPES

(dünne Pfannkuchen)

- mit Schokolade (Vollmilch/Zartbitter) 3,90 €
- mit Zimt und Zucker 2,70 €
- ...und 1 Kugel Eis +1,30 €

mit Ziegenkäse und Salatbeilage
5,50 €



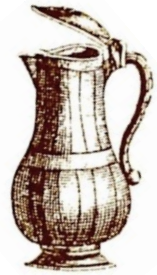
Diderot

KULTUR & ESSEN



Diderot bringt Wissenschaft, Handwerk und den Genuss an einen Tisch: Hier finden Seminare und Veranstaltungen zum Thema Essen und Kultur statt. In unserem Café setzen wir den Anspruch an gutes Essen um.

Im Diderot gibt es hausgemachte, kleine Gerichte, deren Bestandteile überwiegend von Produzenten aus der Umgebung stammen.



WEINE

Perlwein / Schaumwein

Prosecco	0,1	3,20 €
Cantina Soligo, DOC Treviso		
Riesling Sekt	0,1	4,40 €
Sektellerei Deidesheim, Sekt Pfalz		

Weißweine

Weißburgunder	0,15	3,50 €
2014, Tesch, Nahe		
Riesling	0,15	4,10 €
2014, Janson-Bernhard, Pfalz, bio		

Rotweine

Spätburgunder	0,15	3,50 €
2013, Frey, Baden		
Cabernet Sauvignon	0,15	2,90 €
2014, Bocopa, DO Alicante, bio		

Rosé

St. Laurent	0,15	3,00 €
2015, Borell Diehl, Pfalz		

Weitere Weine in der Flasche finden Sie an der Theke.

BIER

Rothaus Tannenzäpfle Pils	0,33	2,50 €
Quartiermeister	0,33	2,50 €
Köstritzer Schwarzbier	0,33	2,50 €
Schöfferhofer alkoholfrei	0,5	2,80 €

SONSTIGE GETRÄNKE

Wasser still/mit KH	0,25	1,60 €
Wasser still/mit KH	0,75	3,10 €
Proviant Zitrone	0,33	2,50 €
Proviant Rhabarber	0,33	2,50 €
Proviant Apfelschorle	0,33	2,50 €
Bio Zisch Blutorange	0,33	2,70 €
Bio Zisch Himbeer-Cassis	0,33	2,70 €
Fritz Cola	0,33	2,50 €
Fritz Stevia	0,33	2,50 €
Fritz Misch Masch	0,33	2,50 €
Ände Ginger Root	0,33	2,50 €
Ände Ginger Gentle	0,33	2,50 €

HEIßES

Espresso		1,00 €
Kaffee	Tasse/Pott	1,70 / 3,00 €
Cappuccino	Pott	2,40 €
Milchcafé	Jumbo-Tasse	3,00 €
Tee	Tasse/Pott	1,70 / 3,00 €
Chai latte	Jumbo-Tasse	2,80 €
Schokolade	Pott	2,80 €
Zartbitter oder Vollmilch		

Alle heißen Getränke auf Wunsch mit laktosefreier Milch oder Sojamilch

Für Informationen zu Allergenen, Zusatzstoffen oder den Inhaltsstoffen fragen Sie nach unserer Allergie-Karte oder sprechen Sie mit uns!