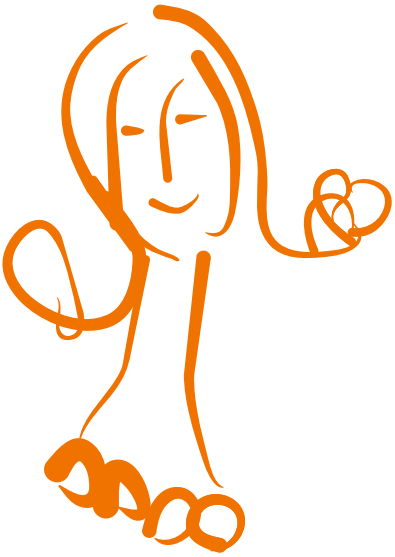
La Madeleine



Crêperie Française

Bretonische Spezialitäten

Apéretifs

Apéretifs

PERNOD	*0,02l*	*€ 3,50*
RICARD	*0,02l*	*€ 3,50*
KIR	*0,20l*	*€ 6,50*
Cassisseé mit Weisswein		
PROSECCO *Scavi & Ray*	*0,20l*	*€ 6,50*
Piccolo, *blanc*		
PICON	*0,30l*	*€ 5,50*
Bier mit franz. Orangenlikör		
LILLET	*0,10l*	*€4,50*
franz.Weinapéretif: blanc		
CUBA LIBRE		
Cola, Limette & Havanna Club 3 Jahre		*€ 7,90*
GIN TONIC		
Tanqueray Gin		*€ 8,90*
APEROL SPRITZ		*€ 7,90*
Aperol mit Prosecco		
LILLET BERRY		*€ 7,90*
Lillet mit Russian Wild Berry & Himbeeren		
CHAMBORD ROYAL		*€7,90*
Chambord Prosecco & Himbeere		
ST GERMAIN COCKTAIL		*€ 7,90*
St Germain, Prosecco, Mineralwasser &Zitrone		
FRENCH ROSE		*€ 7,90*
Vodka Three Sixty, Chambord, Zitronenlimo & Zitrone		
JAMESON GINGER		*€7,90*
Jameson Whiskey, Ginger Ale & Orange		
PAMPELLE SPRITZ		*€8,90*
Prosecco und Wasser		
PAMPELLE FORBIDDEN FRUIT		*€9,50*
Tonic		
PAMPELLE FRENCH NEGRONI		*€11,50*
Gin & Vermouth		

Entrée

Vorspeisen

BAGUETTE & TRÜFFELBUTTER	*€ 4,90*
MARINIERTE OLIVEN & GETROCKNETE TOMATEN	*€ 4,90*
mit Baguette	
FROMAGES DE CHÈVRE• *warmer Ziegenkäse*	*€ 9,90*
mit Honig auf Rucolasalat	
3 FROMAGES DE CHÈVRE• *Roquefort, Camenbert,*	*€ 12,50*
Ziegenkäse mit Feigensenf und Baguette	

Pfannkuchen aus Buchweizenmehl

Galettes de Blé Noir

JAMBON, FROMAGE, TOMATES — *€ 11,50*
Schinken **, Käse & Tomaten*

SALAMI, FROMAGE, TOMATES — *€ 11,50*
Salami **, Käse & Tomaten*

SERRANO, FROMAGE, TOMATES — *€ 11,50*
Serrano-Schinken **, Käse & Tomaten*

CHAMPIGNONS, FROMAGE, POIREAUX — *€ 11,50*
Champignons, Käse & Lauchzwiebeln

MOZZARELLA TOMATES — *€ 11,50*
Mozzarella, Tomaten & Pesto

CHILI, FROMAGE, SALAMI — *€ 11,50*
Käse, Chili, Salami & Knoblauch

COMPLÈTE — *€ 11,50*
Ei, Schinken **& Käse*

COMPLÈTE TOMATES — *€ 11,90*
Ei, Schinken **, Käse, Tomaten*

COMPLÈTE CHAMPIGNONS — *€ 11,90*
Ei, Schinken **, Käse & Champignons*

RATATOUILLE • *Vegan* — *€ 14,90*
Auberginen, Zucchini, Tomaten, Paprika, Knoblauch & Zwiebeln

PAYSANNE — *€ 14,90*
Ei, La Ratte Kartoffeln, Käse, Speck ** & Lauchzwiebeln*

EPINARD — *€ 15,90*
Frischer *Blattspinat, Fetakäse, Schalotten, Pinienkerne, Tomaten, Knoblauch & Kräuterquark*

BOEUF SALÉ — *€ 15,90*
Käse, Rindercarpaccioscheiben, Meersalz, Creme de Balsamico, Rucola & Zitronenscheibe

AUVERGNATE — *€ 16,90*
Roquefortkäse, Salat, Walnüsse

La Madeleine

L'ITALIEN €16,90
Mozzarella, Tomaten, Pesto, Oliven, Rucola, Serrano Schinken **, getrocknete Tomaten & Pinienkerne*

BAYONNES €16,90
*Ziegenkäse, Oliven***, Serrano Schinken* **, Rucola, Pinienkerne & getrocknete Tomaten*

LE PORC €17,90
mariniertes Pulled Pork, Emmentaler Käse, Schalotten, Barbecue Creme & Feldsalat

CAMEMBERT DU CALVADOS €17,90
Calvados-Camembert, Käse, Kirschäpfel, französische Salami & Preiselbeeren

A LA STEAK HACHÉ DE ANGUS €18,90
mit gehacktem AngusBeef, Emmentaler Käse, Barbecue Creme, Radieschensprossen & Feldsalat

4 FROMAGE €18,90
Emmentalerkäse, Ziegenkäse, Roquefortkäse, Camembert, Walnüsse, Feldsalat & Feigensenf

Andere Speisen

D'autres plats

OFENKARTOFFEL €9,90
mit Kräuterquark & Salat

OFENKARTOFFEL €14,50
mit Ratatouille, Quark & Salat

HAUSGEMACHTE QUICHE €9,90
mit Kräuterquark & Salat

Extra Beilage *ab € 1,00*

*Konservierungsstoffe, ** Antioxidationsmittel, *** Geschwärzt

Salate
Salades

PETITE SALADE • *kleiner Salatteller mit Oliven* ***	*€ 6,90*
SALADE FROMAGE • *Fetakäse, Pinienkerne & Oliven* ***	*€ 14,90*
SALADE NORMANDE • *Hähnchenbruststreifen, Äpfel & Walnüsse*	*€ 16,90*

EXTRA BROTKORB	*€ 1,00*
EXTRA HÄHNCHENBRUST	*€ 4,90*
EXTRA FETAKÄSE	*€ 3,50*

Dessert
Dessert

MOELLEUX AU CHOCOLAT *Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern & Schlagsahne*	*€ 4,90*
CRÈME BRÛLÉE *gebrannte Vanillecreme*	*€ 6,90*

Pfannkuchen aus Weizenmehl

Crêpes de froment

BEURRE, SUCRE, CANELLE *Butter, Zucker & Zimt*	*€ 4,90*
CARAMEL *Karamellcreme*	*€ 5,90*
CITRON *Zitrone & Zucker*	*€ 5,90*
CHOCOLAT BELGE *Belgische Zartbitter-, Vollmilch- oder Weisse-Schokolade*	*€ 5,90*
NUTELLA	*€ 5,90*
COMPOTE DE POMMES *Hausgemachtes Apfelmus*	*€ 6,50*
BANANE, NUTELLA *Banane, Nutella*	*€ 6,90*
CARAMEL, BANANE *Banane, Karamell*	*€ 6,90*
QUEBEC *Ahornsirup, Zimt, Vanilleeis**** & Mandelsplitter*	*€ 7,90*
FLAMBÉE AU CALVADOS *Hausgemachtes Apfelmus & Calvados*	*€ 9,90*
FLAMBÉE AU RUM-BANANE *Banane, Rum & Mandelsplitter*	*€ 9,90*

La Madeleine

****colorants-mit Farbstoffen

CRÊPES A LA SUZETTE

Crêpes in Cointreau & Orangenjus
mit Orangenscheiben, flambiert

€ 11,50

PORTION CRÉME CHANTILLY • *Portion Sahne* *+€ 1,00*
SUPPLÉMENT GLACE • *Extra Kugel* *+€ 1,00*
Vanilleeis ****

la Madeleine Digestifs

Papidoux Calvados V.S.O.P.	4cl	*€ 3,90*
Dauphin Calvados • *Hors d'Age 6 Jahre*	4cl	*€ 6,50*
Grand Marnier	4cl	*€ 3,90*
Ramazzotti	4cl	*€ 3,90*
Baileys	4cl	*€ 4,50*
Rémy Martin V.S.O.P. *Cognac*	4cl	*€ 5,50*
Hennessy • *Fine de Cognac*	4cl	*€ 6,50*
Eau de vie • *Nussbaumer Obstbrände*	2cl	*€ 3,50*
Kirsche		
Mirabelle		
Williamsbirne		
Dom Benedictine • franz. Kräuterlikör	4cl	*€ 3,90*
Grappa-Reserva	4cl	*€ 3,90*
Vodka Three Sixty	4cl	*€ 3,90*
Havanna Club • *3Jahre*	4cl	*€ 3,90*
Jameson • *Irish Whiskey*	4cl	*€ 4,90*
Pommeau de Bretagne • *Apfellikör*	4cl	*€ 4,90*
Lambig de Bretagne • *bretonischer Calvados*	4cl	*€ 4,90*

****colorants-mit Farbstoffen

Heiße Getränke

Boissons chaudes

Espresso	*€ 2,80*
Espresso Macchiato	*€ 3,10*
Double Espresso	*€ 3,80*
Double Espresso Macchiato	*€ 4,10*
Café	*€ 2,80*
Café Pott	*€ 3,90*
Cappuccino	*€ 3,50*
Café au lait • *Milchkaffee*	*€ 3,90*
Latte Macchiato	*€ 3,90*

Unsere Kaffeebohnen sind aus der Kaffeerösterei Junick
und traditionell im Schonverfahren geröstet

Chai Latte	*€ 4,50*
Tee von Ronnefeld *Earl Grey, Green Angel (Grüner Tee),* *Red Berries (Früchtetee)*	*€ 2,90*
Chocolat chaud *Heiße Schokolade Vollmilch*	*€ 4,50*
Chocolat chaud avec chantilly *Heiße Schokolade mit Sahne*	*€ 5,50*
EXTRA *zu allen Heißgetränken* LE SIRUP DE MONIN *Caramel-, Haselnuss-, Mandel- oder* *Vanillegeschmack*	*+ €0,40*

TEE FRISCH AUFGEGOSSEN

Minze & Zitrone	*€3,90*
Orange & Ingwer	*€3,90*

Softgetränke
Boissons sans alcohol

L'eau Sans Souci *naturell*	*0,275l*	*€ 2,90*
	0,75l	*€ 6,90*
L'eau Sans Souci *sprudel*	*0,275l*	*€ 2,90*
	0,75l	*€ 6,90*
Orangina, Orangina rouge	*0,25l*	*€ 3,90*
Coca-Cola**, Coca-Cola zero, Sprite	*0,30l*	*€ 3,90*
Bitter Lemon***, Tonic***, Ginger Ale, Wild Berry	*´0,20l*	*€ 3,50*
Jus de fruits • Säfte von Bauer Orangen - oder Apfelsaft	*0,30l*	*€ 4,50*
Spritzers de fruits • Schorlen von Bauer	*0,33l*	*€ 3,90*
Apfel-Schorle		
Rhababer-Schorle		
Maracuja-Schorle		
Limette-Ingwer-Schorle		
Johannisbeer-Minze-Schorle		

Biere
Bières

Köstritzer Hell vom Fass	*0,30 l*	*€ 3,90*
	0,50 l	*€ 4,90*
Alster	*0,30 l*	*€ 3,90*
	0,50 l	*€ 4,90*
Köstritzer Dunkel vom Fass	*0,30 l*	*€ 3,90*
	0,50 l	*€ 4,90*
Berliner Weisse: Himbeere oder Waldmeister*	*0,33l*	*€ 3,60*
St.Louis aus Belgien Kirschbier	*0,25l*	*€ 4,50*
Meteor Lager französisches Bier	*0,33l*	*€ 4,80*
Schneider Weisse: Hefe Hell oder Alkoholfrei	*0,50l*	*€ 4,90*
Beck's Alkoholfrei	*0,33l*	*€ 3,50*

*Colorants-mit Farbstoffen
**Colorants et caféine - farbstoff- und coffeinhaltig
***Chininhaltig

Kerisac Cidre Breton

Bretonischer Apfelwein
trocken oder lieblich

Petite bouteille • *Kleine Flasche*	*0,25l*	*€ 5,50*
Grande bouteille • *Große Flasche*	*0,75l*	*€ 13,90*

Kerisac Cidre Breton Spezial

Cidre Bouché Breton "Traditionel"
(ungefilterter Apfelwein)
Cidre „Poiré" Birnencidre
Cidre „Rosé"

La bolée • *Tasse*	*0,20l*	*€ 4,50*
Grande bouteille • *Große Flasche*	*0,75l*	*€ 13,90*

Crémant / Champagner

Crémant *de Loire Blanc*	*0,75l*	*€ 25,00*
Crémant *de Loire Rosé*	*0,75l*	*€ 25,00*
Moët & Chandon • *Brut Impérial*	*0,75l*	*€ 69,00*
Moët & Chandon • *Rosé Impérial*	*0,75l*	*€ 69,00*

Weine

Vin

VIN MAISON • *Hauswein*

	0,2 l	0,5 l
Blanc de Blancs weiß *trocken, leicht frisch*	*€ 5,90*	*€ 13,50*
Chardonnay weiß *trocken, erfrischend, saftig, exotisch*	*€ 6,50*	*€ 14,90*
Rosé *trocken, harmonisch und rund*	*€ 6,50*	*€ 14,90*
Merlot rot *trocken, weich, saftig*	*€ 6,50*	*€ 14,90*
Cabernet Sauvignon rot *trocken, kraftvoll, würzig*	*€ 6,50*	*€ 14,90*
VIN AVEC L`EAU • *Weinschorle* weiß, rot oder rosé	*€ 5,50*	*€ 12,90*

Weinkarte

Carte des vins

BLANC • Weiß

	0,2 l	0,5 l	0,75 l
Côtes de Gascogne Chardonnay *trocken, intensives Aroma mit Noten von weißem Pfirsich und Mandel*	€7,50	€17,50	€24,00
Côtes de Gascogne Colombard-Ugni Blanc *Duft von Zitrusfrüchten und Pfirsich, reich und frisch im Geschmack*	€7,50	€17,50	€24,00
Bergerac Sauvignon Blanc - Château le Fage *trocken, ausgeprägte Sauvignon-Aromen, angenehm fruchtig*	€7,50	€17,50	€24,00
Bergerac Moelleux -Château le Fage *feine Süsse, gelbgold, erinnert an Honig & Akazien*	€7,50	€17,50	€24,00
Elsaßer Medaille -Riesling Cleebourg *helle, klare Farbe, rassig, elegant*	€8,50	€19,00	€27,00
Sancerre blanc -Dom. Thibaude *trocken, Duft nach grünen Johannisbeerknospen und Pampelmuse, wird begleitet vom für die Sauvignontrauben, typischen Räucheraroma, mit Zitronennote im Abgang*	€8,90	€21,50	€32,00

ROSÉ • Rosé

Bergerac Rosé -Château le Fage *vollmundig, ausgeprägtes Aroma nach roten Früchten*	€ 7,50	€ 17,50	€ 24,00
Sancerre rosé „Domain Merlin-Cherrier“ *trocken, hellrote Loirespezialität, fruchtig tief, Pinot Noir rosé*	€ 8,90	€ 21,50	€ 32,00

VIN DE DESSERT • Dessertwein

	0,1 l	0,5 l
Sauternes - Louis Eschenauer *edelsüß, Rosinen, Mandeln und Zedernholz*	€ 5,90	€ 24,50

Weinkarte

Carte des vins

ROUGE • Rot

	0,2 l	0,5 l	0,75 l
Côtes du Rhone	*€ 7,50*	*€ 17,50*	*€ 24,00*
- Domain de la Baranière			
strahlendes Rubinrot mit Aromen von Aprikosen, Pflaumen, Rumtopffrüchten, Pfeffer und Nelken, dicht und samtig			
Syrah-Aimery	*€ 7,50*	*€ 17,50*	*€ 24,00*
trocken, kräftiges Fruchtaroma, leichte Note von Pfeffer und Gewürzen			
Corbières	*€ 7,50*	*€ 17,50*	*€ 24,00*
- Dom. de Fontsainte			
Kirscharomen, jugendlich, im Abgang sanft fruchtig			
Beaujolais	*€ 7,50*	*€ 17,50*	*€ 24,00*
- Domaine de Bois Dieu			
harmonisch, sanft, Bouquet mit blumig, fruchtigen Aromen roter Früchte			
Bergerac Rouge	*€ 7,90*	*€ 18,50*	*€ 26,00*
- Château Le Fage Barrique			
trocken, kräftig, fruchtig, mit leichter Barrique-Note			
Châteauneuf du Pape	*€ 8,90*	*€ 21,50*	*€ 32,00*
trocken, weich, rund, mit kräftiger Farbe			

Bergerac - Weingut Le Fage

Nordöstlich des berühmten Bordelais liegt ein etwas weniger bekanntes, aber dennoch geschichtlich reiches Weinbaugebiet: Die Region um die Stadt Bergerac, das Bergeracois. Schon im 14. Jahrhundert hatte Bergerac das Privileg, unabhängig von Bordeaux Weine zu verschiffen. Besonders die Vorliebe der Holländer für süßen Weißwein prägte das Bergeracois, und obwohl die Gegend heute eher mit Rotwein verbunden wird, sind eigentlich Süß- bzw. Weißwein die traditionellen Weinsorten im Bergeracois.

Das Château Le Fagé liegt ziemlich genau auf halbem Weg zwischen Bergerac und Pomport. Die Gegend hat einen rustikalen Charme und auch das Château selbst sieht tatsächlich wie ein landwirtschaftlicher Betrieb nach Arbeit aus. Das Weingut ist bereits seit vielen Generationen in der Hand der Familie Gérardin.

Die 40ha Weinberge von François Gérardin liegen allesamt auf einem Nordhang, der von der Talsohle bis zur Hügelspitze mit Rebstöcken bepflanzt ist. Auf kalkhaltigen Lehmböden wachsen in Richtung Hügelspitze mehr und mehr die Trauben am Monbazillac.

Liste / Übersicht der Allergene beim Service einsehbar

BIENVENUE

Seit über 20 Jahren dürfen wir Sie hier, in unserer bretonischen ***Crêperie La Madeleine***, im Herzen der barocken Innenstadt Potsdams, sehr herzlich begrüßen.

Ursprünglich stammen Crêperien aus dem Norden Frankreichs, vor allem aus der Bretagne und der Normandie.
Die Crêpes und Galettes haben sich über die Jahrhunderte in ganz Frankreich verbreitet und gehören inzwischen zu den französischen Nationalgerichten.

Für unsere Galettes verwenden wir bretonisches Buchweizenmehl aus der Minoterie von Bertrand Le Stunff, aus Bubry, im Herzen der Bretagne. Es ist eine alte Mühle, die sich in einem Wald an einem kleinen Fluss befindet. Unser Buchweizenmehl wird mit Meersalz, Wasser und Öl zu einem Teig verrührt.
Auf heißem Crêpeseisen werden die Galettes und Crêpes für Sie stets frisch zubereitet.

Traditionell trinkt man Cidre zum Galette. Dieser französische Apfelwein, den wir in 8 Sorten anbieten, stammt aus der Cidrerie Kerisac, welche sich ganz im Süden der Bretagne befindet.

Genießen Sie bei uns, wie in der Bretagne,
bon appetit

Alexandra Horn & Ingmar Forner, sowie das Team der Crêperie