

La Madeleine



Crêperie Française

Bretonische Spezialitäten

Aperetifs

Apéretifs

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

Entrée

Vorspeisen

BAGUETTE & TRÜFFELBUTTER	€ 5,90
MARINIERTE OLIVEN & GETROCKNETE TOMATEN	€ 5,90
<i>mit Baguette</i>	
RATATOUILLE • mit Ziegenfrischkäse und Baguette	€ 9,90
FROMAGES DE CHÈVRE • warmer Ziegenkäse mit Honig und Balsamico creme auf Rucolasalat	€ 10,90
GERÄUCHERTER LACHS • mit gehobeltem Meerrettich und Buchweizen Blinis	€ 11,90
3 FROMAGES DE CHÈVRE • Roquefort, Camembert, Ziegenkäse mit Feigensenf, Balsamico creme und Baguette	€ 12,90

Suppen

Soupes

SOUPE D'OIGNONS	€ 8,50
<i>Zwiebelsuppe mit Croutons & Käse gratiniert</i>	
SOUPE DE POISSON	
- Bretonische Fischsuppe mit geriebenem Käse	€ 10,90
- mit 5 Garnelen	€ 13,90



Pfannkuchen aus Buchweizenmehl

Galettes de Blé Noir

JAMBON, FROMAGE, TOMATES <i>Schinken* ***, Käse & Tomaten</i>	€ 11,90
SALAMI, FROMAGE, TOMATES <i>Salami* ***, Käse & Tomaten</i>	€ 11,90
SERRANO, FROMAGE, TOMATES <i>Serrano-Schinken* ***, Käse & Tomaten</i>	€ 11,90
CHAMPIGNONS, FROMAGE, POIREAUX <i>Champignons, Käse & Lauchzwiebeln</i>	€ 11,90
MOZZARELLA TOMATES <i>Mozzarella, Tomaten & Pesto</i>	€ 11,90
CHILI, FROMAGE, SALAMI <i>Käse, Chili, Salami & Knoblauch</i>	€ 11,90
COMPLÈTE <i>Ei, Schinken* *** & Käse</i>	€ 11,90
COMPLÈTE TOMATES <i>Ei, Schinken* ***, Käse, Tomaten</i>	€ 12,90
COMPLÈTE CHAMPIGNONS <i>Ei, Schinken* ***, Käse & Champignons</i>	€ 12,90
RATATOUILLE • Vegan <i>Auberginen, Zucchini, Tomaten, Paprika, Knoblauch & Zwiebeln</i>	€ 15,90
PAYSANNE <i>Ei, La Ratte Kartoffeln, Käse, Speck* *** & Lauchzwiebeln</i>	€ 15,90
BOEUF SALÉ <i>Käse, Rindercarpaccioscheiben, Meersalz, Creme de Balsamico, Rucola & Zitronenscheibe</i>	€ 15,90
EPINARD <i>Frischer Blattspinat, Fetakäse, Schalotten, Pinienkerne, Tomaten, Knoblauch & Kräuterquark</i>	€ 17,90
AVOCADO, OUEF, FROMAGE, TOMATES <i>Avocado, Ei, Käse & Tomaten</i>	€ 17,90

AUVERGNATE	€17,90
<i>Roquefortkäse, Salat, Walnüsse</i>	
L'ITALIEN	€17,90
<i>Mozzarella, Tomaten, Pesto, Oliven, Rucola, Serrano Schinken* **, getrocknete Tomaten & Pinienkerne</i>	
BAYONNES	€17,90
<i>Ziegenfrischkäse, Oliven***, Serrano Schinken* **, Rucola, Pinienkerne & getrocknete Tomaten</i>	
LE PORC	€18,90
<i>mariniertes Pulled Pork, Emmentaler Käse, Schalotten, Barbecue Creme & Feldsalat</i>	
CAMEMBERT DU CALVADOS	€18,90
<i>Calvados-Camembert, Käse, französische Salami & Preiselbeeren</i>	
FLORENTINE	€18,90
<i>Büffelmozzarella, getrocknete Tomaten, Pesto, Käse, Pinienkerne & Rucola</i>	
NORDIQUE	€19,90
<i>geräucherter Lachs, auf Kräuterquark, gehobelter Meerrettich, Zitrone & Feldsalat</i>	
A LA STEAK HACHÉ DE ANGUS	€19,90
<i>mit gehacktem Angus Beef, Emmentaler Käse, Barbecue Creme, Radieschensprossen & Feldsalat</i>	
4 FROMAGE	€19,90
<i>Emmentalerkäse, Ziegenkäse, Roquefortkäse, Camembert, Walnüsse, Feldsalat & Feigensenf</i>	

Andere Speisen

D'autres plats

OFENKARTOFFEL	€10,90
<i>mit Kräuterquark & Salat</i>	
OFENKARTOFFEL	€16,90
<i>mit Ratatouille, Quark & Salat</i>	
HAUSGEMACHTE QUICHE	€9,90
<i>mit Kräuterquark & Salat</i>	

Extra Beilage ab €1,00



Salate

Salades

- PETITE SALADE • *kleiner Salatteller mit Oliven**** € 7,50
- SALADE FROMAGE • *Fetakäse, Pinienkerne & Oliven**** € 15,90
- SALADE NORMANDE • *Hähnchenbruststreifen, Apfel & Walnüsse* € 17,90

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

Dessert

Dessert

- MOELLEUX AU CHOCOLAT € 4,90
Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern & Schlagsahne
- CRÈME BRÛLÉE € 7,90
gebrannte Vanillecreme

Pfannkuchen aus Weizenmehl

Crêpes de froment

BEURRE, SUCRE, CANELLE <i>Butter, Zucker & Zimt</i>	€ 4,90
SUCRE EN POUDRE <i>Pudersucker</i>	€ 4,90
CARAMEL <i>Karamellcreme</i>	€ 5,90
CITRON <i>Zitrone & Zucker</i>	€ 5,90
CHOCOLAT BELGE <i>Belgische Zartbitter-, Vollmilch- oder Weisse-Schokolade</i>	€ 5,90
NUTELLA	€ 5,90
COMPOTE DE POMMES <i>Hausgemachtes Apfelmus</i>	€ 6,90
PUEREE DE MANGO <i>Mangopürree</i>	€ 6,90
BANANE, NUTELLA <i>Banane, Nutella</i>	€ 7,50
CARAMEL, BANANE <i>Banane, Karamell</i>	€ 7,50
QUEBEC <i>Ahornsirup, Zimt, Vanilleeis**** & Mandelsplitter</i>	€ 7,90
TUNISIENNE <i>getrocknete Feigen, Äpfel, Walnüsse, in warmen Honig & Mandelsplitter</i>	€ 7,90
FLAMBÉE AU CALVADOS <i>Hausgemachtes Apfelmus & Calvados</i>	€ 9,90
FLAMBÉE AU RUM-BANANE <i>Banane, Rum & Mandelsplitter</i>	€ 9,90

****colorants-mit Farbstoffen

CRÊPES A LA SUZETTE

*Crêpes in Cointreau & Orangenjus
mit Orangenscheiben, flambiert*

€ 11,90



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

La Madeline Digestifs

Papidoux Calvados V.S.O.P.	4cl	€ 3,90
Dauphin Calvados • <i>Hors d'Age 6 Jahre</i>	4cl	€ 6,50
Grand Marnier	4cl	€ 3,90
Ramazotti	4cl	€ 3,90
Baileys	4cl	€ 4,50
Rémy Martin V.S.O.P. <i>Cognac</i>	4cl	€ 5,50
Hennessy • <i>Fine de Cognac</i>	4cl	€ 6,50
Eau de vie • <i>Nussbaumer Obstbrände</i>	2cl	€ 3,50
Kirsche		
Mirabelle		
Williamsbirne		
Dom Benedictine • <i>franz. Kräuterlikör</i>	4cl	€ 3,90
Grappa-Reserva	4cl	€ 3,90
Vodka Three Sixty	4cl	€ 3,90
Havana Club • <i>3 Jahre</i>	4cl	€ 3,90
Jameson • <i>Irish Whiskey</i>	4cl	€ 4,90
Pommeau de Bretagne • <i>Apfellikör</i>	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	€ 3,20
Café Pott	€ 4,50
Cappuccino	€ 3,90
Café au lait • <i>Milchkaffee</i>	€ 4,50
Latte Macchiato	€ 4,50

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

Chai Latte € 4,50

Tee von Ronnefeld € 3,20
*Earl Grey, Grüner Tee,
Red Berries (Früchtetee)*

Chocolat chaud € 4,90
Heiße Schokolade Vollmilch

Chocolat chaud avec chantilly € 5,90
Heiße Schokolade mit Sahne

EXTRA zu allen Heißgetränken
LE SIRUP DE MONIN + € 0,40
*Caramel-, Haselnuss-, Mandel- oder
Vanillegeschmack*

TEE FRISCH AUFGEGOSSEN

Minze & Zitrone € 3,90

Orange & Ingwer € 3,90

Softgetränke

Boissons sans alcool

L'eau Sans Souci <i>naturell</i>	0,275l	€ 2,90
	0,75l	€ 6,90
L'eau Sans Souci <i>sprudel</i>	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 Apfel-Schorle Rhababer-Schorle Maracuja-Schorle Limette-Ingwer-Schorle Johannisbeer-Minze-Schorle	0,33l	€ 3,90

La Madeleine

Biere

Bières

Köstritzer Edelbils vom Fass	0,30l	€ 4,50
	0,50l	€ 5,50
Alster	0,30l	€ 4,50
	0,50l	€ 5,50
Köstritzer Dunkel vom Fass	0,30l	€ 4,50
	0,50l	€ 5,50
Berliner Weisse: Himbeere oder Waldmeister*	0,33l	€ 3,90
St.Louis aus Belgien Kirschbier	0,25l	€ 4,50
Meteor Lager französisches Bier	0,33l	€ 4,90
Schneider Weisse: Hefe Hell oder Alkoholfrei	0,50l	€ 5,50
Beck's Alkoholfrei	0,33l	€ 3,90

*Colorants-mit Farbstoffen

**Colorants et caféine - farbstoff- und coffeinhaltig

***Chininhaltig

Kerisac Cidre Breton

*Bretonischer Apfelwein
trocken oder lieblich*

Petite bouteille • *Kleine Flasche* 0,25l € 5,90
Grande bouteille • *Große Flasche* 0,75l € 14,90

Kerisac Cidre Breton Spezial

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

La bolée • *Tasse* 0,20l € 4,90
Grande bouteille • *Große Flasche* 0,75l € 14,90

Crémant / Champagner

Crémant *de Loire Blanc* 0,75l € 29,00
Crémant *de Loire Rosé* 0,75l € 29,00

Moët & Chandon • *Brut Impérial* 0,75l € 89,00
Moët & Chandon • *Rosé Impérial* 0,75l € 99,00

Weine Vin

VIN MAISON • Hauswein

	0,2 l	0,5 l
Blanc de Blancs weiß <i>trocken, leicht frisch</i>	€ 5,90	€ 13,90
Chardonnay weiß <i>trocken, erfrischend, saftig, exotisch</i>	€ 6,90	€ 14,90
Rosé <i>trocken, harmonisch und rund</i>	€ 6,90	€ 14,90
Merlot rot <i>trocken, weich, saftig</i>	€ 6,90	€ 14,90
Cabernet Sauvignon rot <i>trocken, kraftvoll, würzig</i>	€ 6,90	€ 14,90

VIN AVEC L'EAU • *Weinschorle*
weiß, rot oder rosé € 5,90 € 13,90

Weinkarte

Carte des vins

BLANC • Weiß

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

ROSÉ • Rosé

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

VIN DE DESSERT • Dessertwein

		0,1 l	0,5 l
Sauternes - Louis Eschenauer <i>edelsüß, Rosinen, Mandeln und Zedernholz</i>	€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			
<i>strahlendes Rubinrot mit Aromen von Aprikosen, Pflaumen, Rumtopf Früchten, Pfeffer und Nelken, dicht und samtig</i>			
Syrah-Aimery	€ 7,50	€ 17,50	€ 24,00
<i>trocken, kräftiges Fruchtroma, leichte Note von Pfeffer und Gewürzen</i>			
Corbières	€ 7,50	€ 17,50	€ 24,00
- Dom. de Fontsaïnte			
<i>Kirscharomen, jugendlich, im Abgang sanft fruchtig</i>			
Beaujolais	€ 7,50	€ 17,50	€ 24,00
- Domaine de Bois Dieu			
<i>harmonisch, sanft, Bouquet mit blumig, fruchtigen Aromen roter Früchte</i>			
Bergerac Rouge	€ 7,90	€ 18,50	€ 26,00
Merlot			
- Château Le Fage Barrique			
<i>trocken, kräftig, fruchtig, mit leichter Barrique-Note</i>			
	€ 8,90	€ 21,50	€ 32,00
Châteauneuf du Pape			
<i>trocken, weich, rund, mit kräftiger Farbe</i>			

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.

La Madeleine



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 5 Sorten anbieten, stammt aus der Cidrieie 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

