# La Madeleine

Crêperie Française

Bretonische Spezialitäten

# Kerisac Cidre Breton

*Bretonischer Apfelwein*
*trocken oder lieblich*

| | | |
|---|---|---|
| Petite bouteille • *Kleine Flasche* | *0,25l* | *€ 4,20* |
| Grande bouteille • *Große Flasche* | *0,75l* | *€ 11,80* |

## Kerisac Cidre Breton Spezial

Cidre Bouché Breton "Traditionel"
(ungefilterter Apfelwein)
Cidre „Poiré" Birnencidre
Cidre „Fruits Rouge" aus Roten Beeren
Cidre „Rosé" aus Erdbeeren
Cidre „Cassis" aus schwarzer Johannisbeere
Cidre „alkoholfrei

| | | |
|---|---|---|
| La bolée • *Tasse* | *0,20l* | *€ 3,80* |
| Grande bouteille • *Große Flasche* | *0,75l* | *€ 11,80* |

# Crémant / Champagner

| | | |
|---|---|---|
| Crémant *de Loire Blanc* | *0,75l* | *€ 25,00* |
| Crémant *de Loire Rosé* | *0,75l* | *€ 25,00* |
| Moët & Chandon • *Brut Impérial* | *0,75l* | *€ 59,00* |
| Moët & Chandon • *Rosé Impérial* | *0,75l* | *€ 65,00* |

# Weine

*Vin*

## VIN MAISON • *Hauswein*

| | 0,2 l | 0,5 l |
|---|---|---|
| Blanc de Blancs weiß<br>*trocken, leicht frisch* | *€ 4,90* | *€ 11,90* |
| Chardonnay weiß<br>*trocken, erfrischend, saftig, exotisch* | *€ 5,50* | *€ 12,90* |
| Rosé<br>*trocken, harmonisch und rund* | *€ 5,50* | *€ 12,90* |
| Merlot rot<br>*trocken, weich, saftig* | *€ 5,50* | *€ 12,90* |
| Cabernet Sauvignon rot<br>*trocken, kraftvoll, würzig* | *€ 5,50* | *€ 12,90* |
| VIN AVEC L`EAU • *Weinschorle*<br>weiß, rot oder rosé | *€ 4,50* | *€ 10,90* |

# Weinkarte

*Carte des vins*

## BLANC • Weiß

| | 0,2 l | 0,5 l | 0,75 l |
|---|---|---|---|
| Côtes de Gascogne Chardonnay<br>*trocken, intensives Aroma mit Noten von weißem Pfirsich und Mandel* | €5,90 | €14,50 | €21,50 |
| Côtes de Gascogne Colombard-Ugni Blanc<br>*Duft von Zitrusfrüchten und Pfirsich, reich und frisch im Geschmack* | €5,90 | €14,50 | €21,50 |
| Bergerac Sauvignon Blanc - Château le Fage<br>*trocken, ausgeprägte Sauvignon-Aromen, angenehm fruchtig* | €5,90 | €14,50 | €21,50 |
| Bergerac Moelleux - Château le Fage<br>*feine Süsse, gelbgold, erinnert an Honig & Akazien* | €5,90 | €14,50 | €21,50 |
| Elsaßer Medaille - Riesling Cleebourg<br>*helle, klare Farbe, rassig, elegant* | €6,90 | €16,50 | €24,90 |
| Sancerre blanc - Dom. Thibaude<br>*trocken, Duft nach grünen Johannisbeerknospen und Pampelmuse, wird begleitet vom für die Sauvignontrauben, typischen Räucheraroma, mit Zitronennote im Abgang* | €7,90 | €19,50 | €29,00 |

## ROSÉ • Rosé

| | | | |
|---|---|---|---|
| Bergerac Rosé - Château le Fage<br>*vollmundig, ausgeprägtes Aroma nach roten Früchten* | € 5,90 | € 14,50 | € 21,50 |
| Sancerre rosé „Domain Merlin-Cherrier“<br>*trocken, hellrote Loirespezialität, fruchtig tief, Pinot Noir rosé* | € 7,90 | € 19,50 | € 29,00 |

## VIN DE DESSERT • Dessertwein

| | 0,1 l | 0,5 l |
|---|---|---|
| Sauternes - Louis Eschenauer<br>*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 | *€ 6,20* | *€ 14,90* | *€ 22,50* |
| - Domain de la Baranière | | | |
| *strahlendes Rubinrot mit Aromen von Aprikosen, Pflaumen, Rumtopffrüchten, Pfeffer und Nelken, dicht und samtig* | | | |
| Syrah-Aimery | *€ 5,90* | *€ 14,50* | *€ 21,50* |
| *trocken, kräftiges Fruchtaroma, leichte Note von Pfeffer und Gewürzen* | | | |
| Corbières | *€ 6,50* | *€ 15,90* | *€ 23,90* |
| - Dom. de Fontsainte | | | |
| *Kirscharomen, jugendlich, im Abgang sanft fruchtig* | | | |
| Beaujolais | *€ 6,10* | *€ 14,90* | *€ 22,50* |
| - Domaine de Bois Dieu | | | |
| *harmonisch, sanft, Bouquet mit blumig, fruchtigen Aromen roter Früchte* | | | |
| Bergerac Rouge | *€ 6,80* | *€ 16,00* | *€ 24,00* |
| - Château Le Fage Barrique | | | |
| *trocken, kräftig, fruchtig, mit leichter Barrique-Note* | | | |
| Châteauneuf du Pape | *€ 8,80* | *€ 21,00* | *€ 36,00* |
| *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