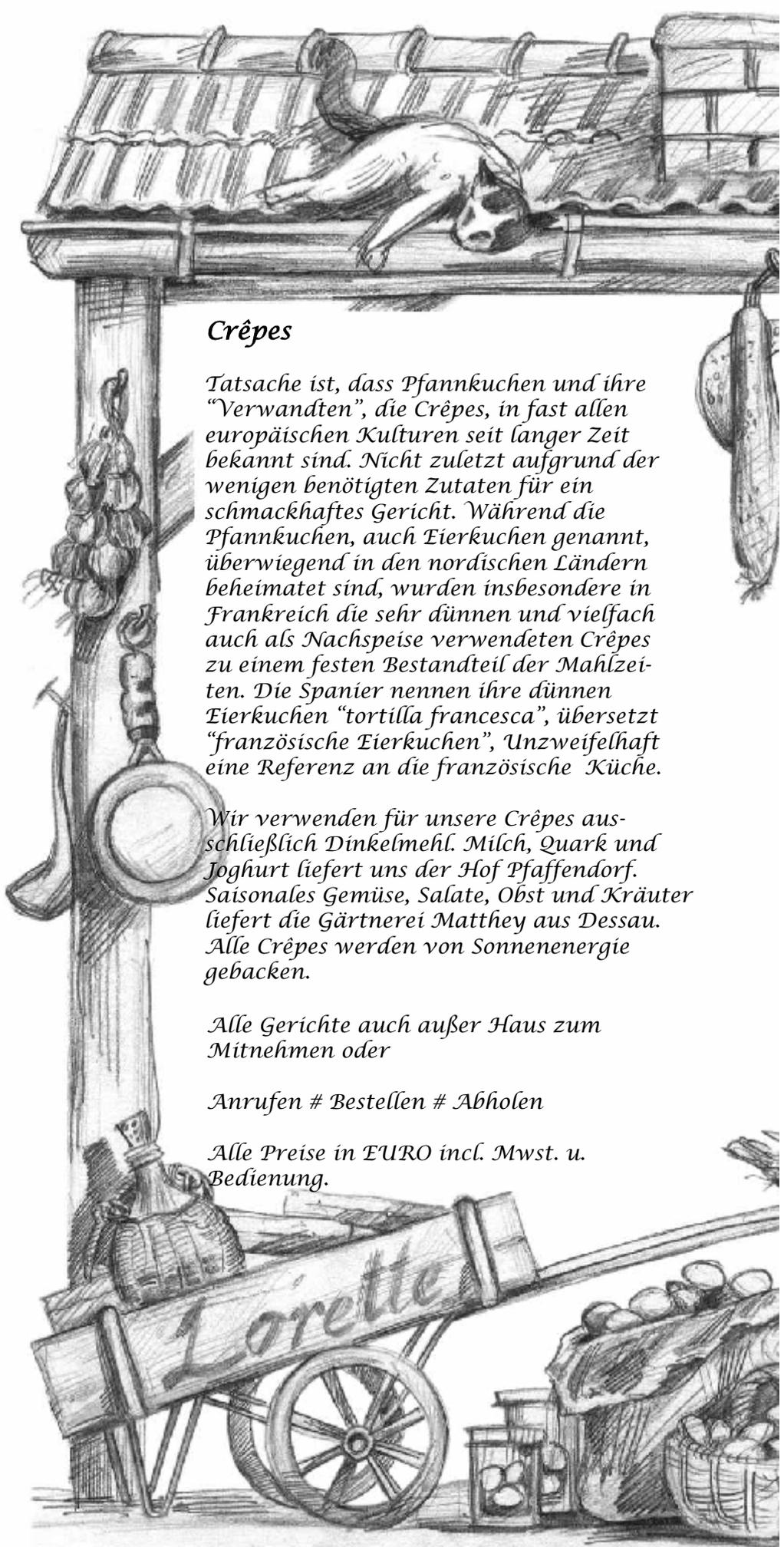


Crêperie Lorette

... französisch anders!





Crêpes

Tatsache ist, dass Pfannkuchen und ihre "Verwandten", die Crêpes, in fast allen europäischen Kulturen seit länger Zeit bekannt sind. Nicht zuletzt aufgrund der wenigen benötigten Zutaten für ein schmackhaftes Gericht. Während die Pfannkuchen, auch Eierkuchen genannt, überwiegend in den nordischen Ländern beheimatet sind, wurden insbesondere in Frankreich die sehr dünnen und vielfach auch als Nachspeise verwendeten Crêpes zu einem festen Bestandteil der Mahlzeiten. Die Spanier nennen ihre dünnen Eierkuchen "tortilla francesa", übersetzt "französische Eierkuchen", Unzweifelhaft eine Referenz an die französische Küche.

Wir verwenden für unsere Crêpes ausschließlich Dinkelmehl. Milch, Quark und Joghurt liefert uns der Hof Pfaffendorf. Saisonales Gemüse, Salate, Obst und Kräuter liefert die Gärtnerei Matthey aus Dessau. Alle Crêpes werden von Sonnenenergie gebacken.

Alle Gerichte auch außer Haus zum Mitnehmen oder

Anrufen # Bestellen # Abholen

Alle Preise in EURO incl. Mwst. u. Bedienung.



Vorspeisen

Zwiebelsuppe

*mit Croutons und Käse
überbacken*

3,90

Käse - Lauchsuppe

vegetarisch

3,90

Käsesalat

mit Baguette

3,90

Kleiner Salat

3,90

Portion Baguette

mit Knoblauchrahm

3,60

Flammkuchen "Elsässer Art"

5,90

Flammkuchen "Süß"

*mit Apfelringen, Zucker
und Zimt*

5,90



Salate

Salat a la Maison

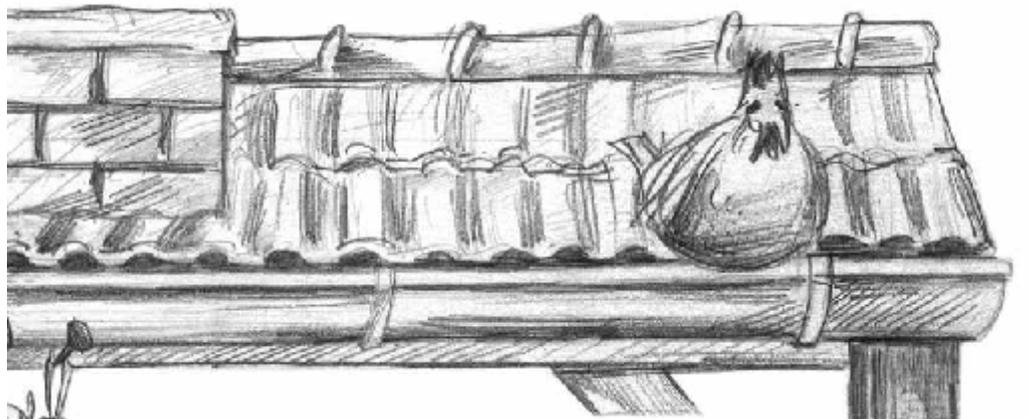
Blattsalat, Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebel, Thunfisch, Ei, Oliven 7,90

Blattsalat, Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebel, Schafskäse, Ei, Oliven 7,90

Blattsalat, Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebel, gebratene Hähnchenbruststreifen, Croutons 8,90

Blattsalat, Tomaten, Gurken, Ei, Paprika, Zwiebel, Lachs, Oliven 8,90

Dazu reichen wir Baguette!



Pfännchen

Brokkoli

*mit Sauce Hollandaise
und Käse überbacken*

7,20

Schinken - Spargel - Röllchen

*mit Sauce Hollandaise und
Käse überbacken*

7,20

Champignons

mit Käse überbacken

7,20

Tomate

mit Mozzarella überbacken

7,20

Mediterrane

Hähnchenpfanne

mit Käse überbacken

9,90

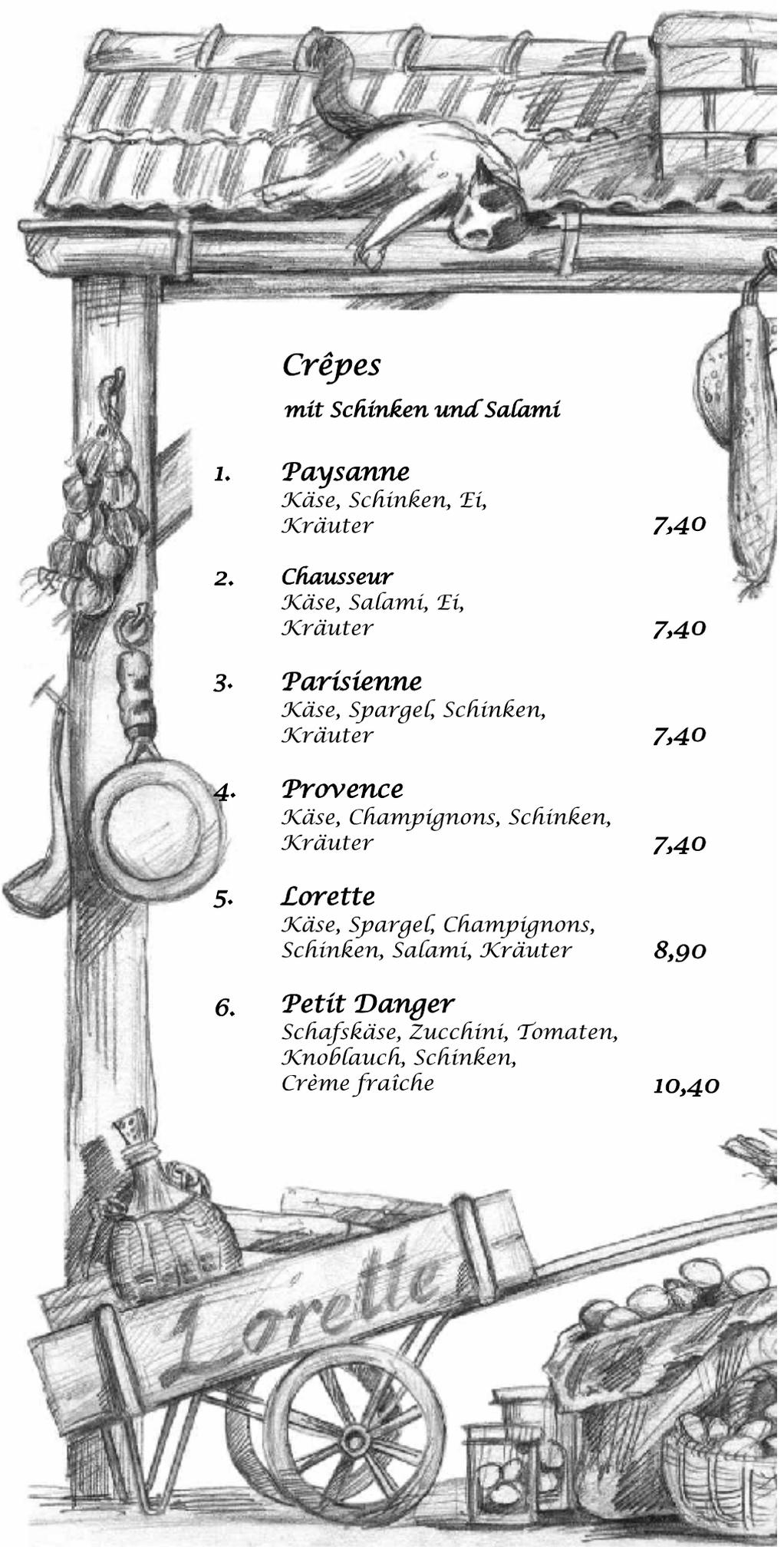
Filet-Topf "Provence"

*mit Champignons und Käse
überbacken*

9,90

Dazu reichen wir Baguette!

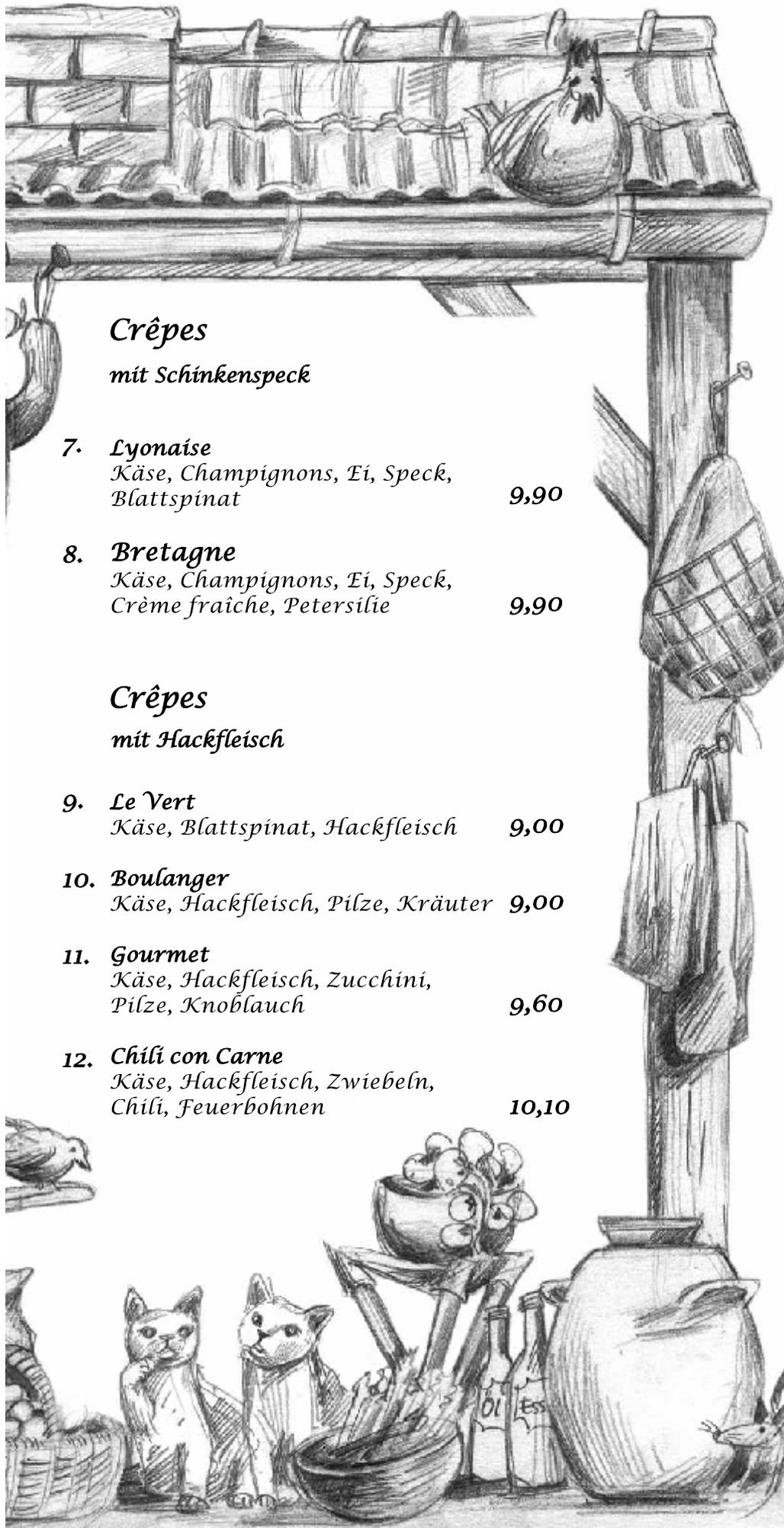




Crêpes

mit Schinken und Salami

1. **Paysanne**
Käse, Schinken, Ei,
Kräuter 7,40
2. **Chausseur**
Käse, Salami, Ei,
Kräuter 7,40
3. **Parisienne**
Käse, Spargel, Schinken,
Kräuter 7,40
4. **Provence**
Käse, Champignons, Schinken,
Kräuter 7,40
5. **Lorette**
Käse, Spargel, Champignons,
Schinken, Salami, Kräuter 8,90
6. **Petit Danger**
Schafskäse, Zucchini, Tomaten,
Knoblauch, Schinken,
Crème fraîche 10,40



Crêpes

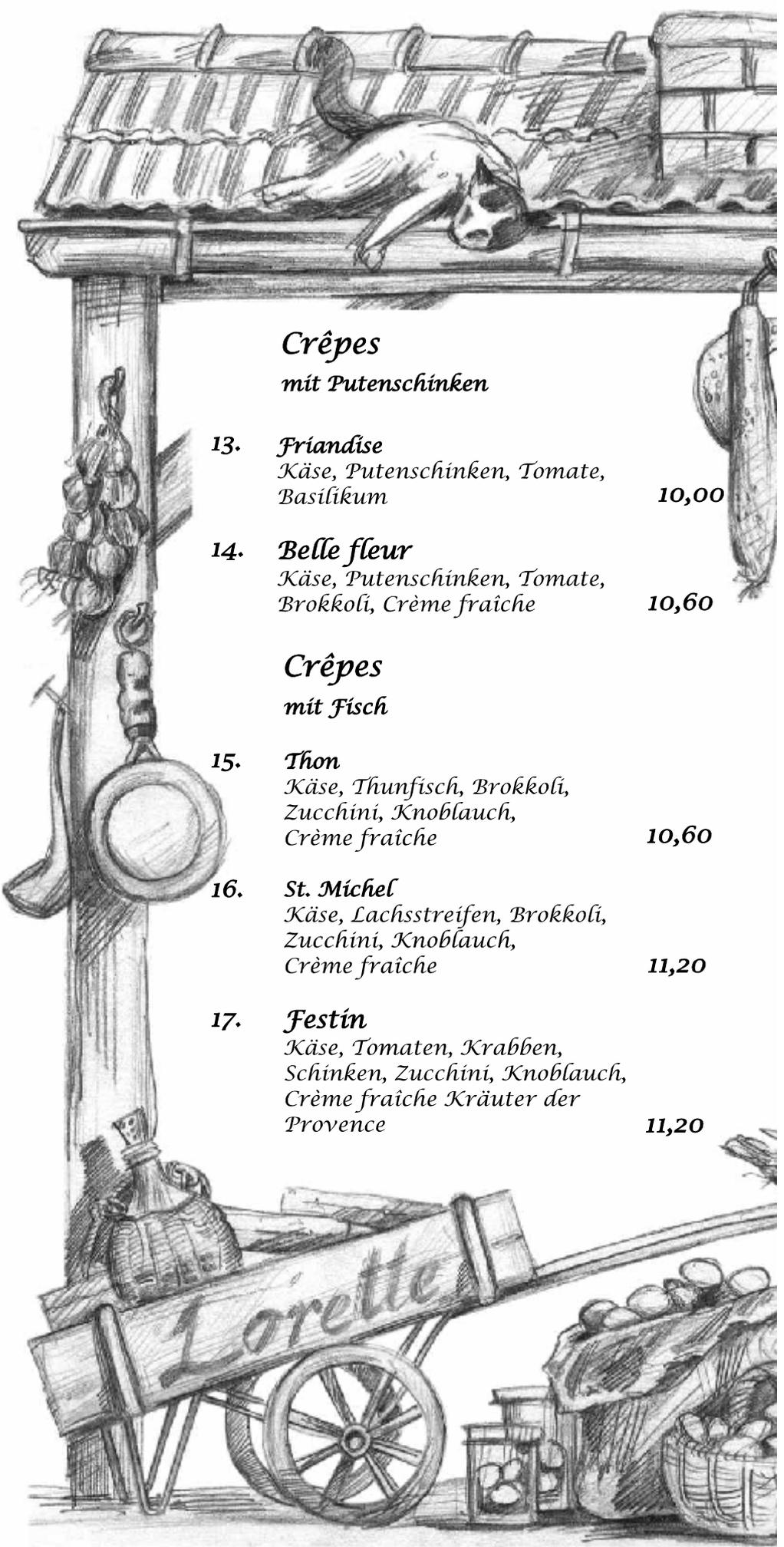
mit Schinkenspeck

7. *Lyonnaise*
Käse, Champignons, Ei, Speck, Blattspinat 9,90
8. *Bretagne*
Käse, Champignons, Ei, Speck, Crème fraîche, Petersilie 9,90

Crêpes

mit Hackfleisch

9. *Le Vert*
Käse, Blattspinat, Hackfleisch 9,00
10. *Boulangier*
Käse, Hackfleisch, Pilze, Kräuter 9,00
11. *Gourmet*
Käse, Hackfleisch, Zucchini, Pilze, Knoblauch 9,60
12. *Chili con Carne*
Käse, Hackfleisch, Zwiebeln, Chili, Feuerbohnen 10,10



Crêpes

mit Putenschinken

13. **Friandise**
Käse, Putenschinken, Tomate,
Basilikum **10,00**

14. **Belle fleur**
Käse, Putenschinken, Tomate,
Brokkoli, Crème fraîche **10,60**

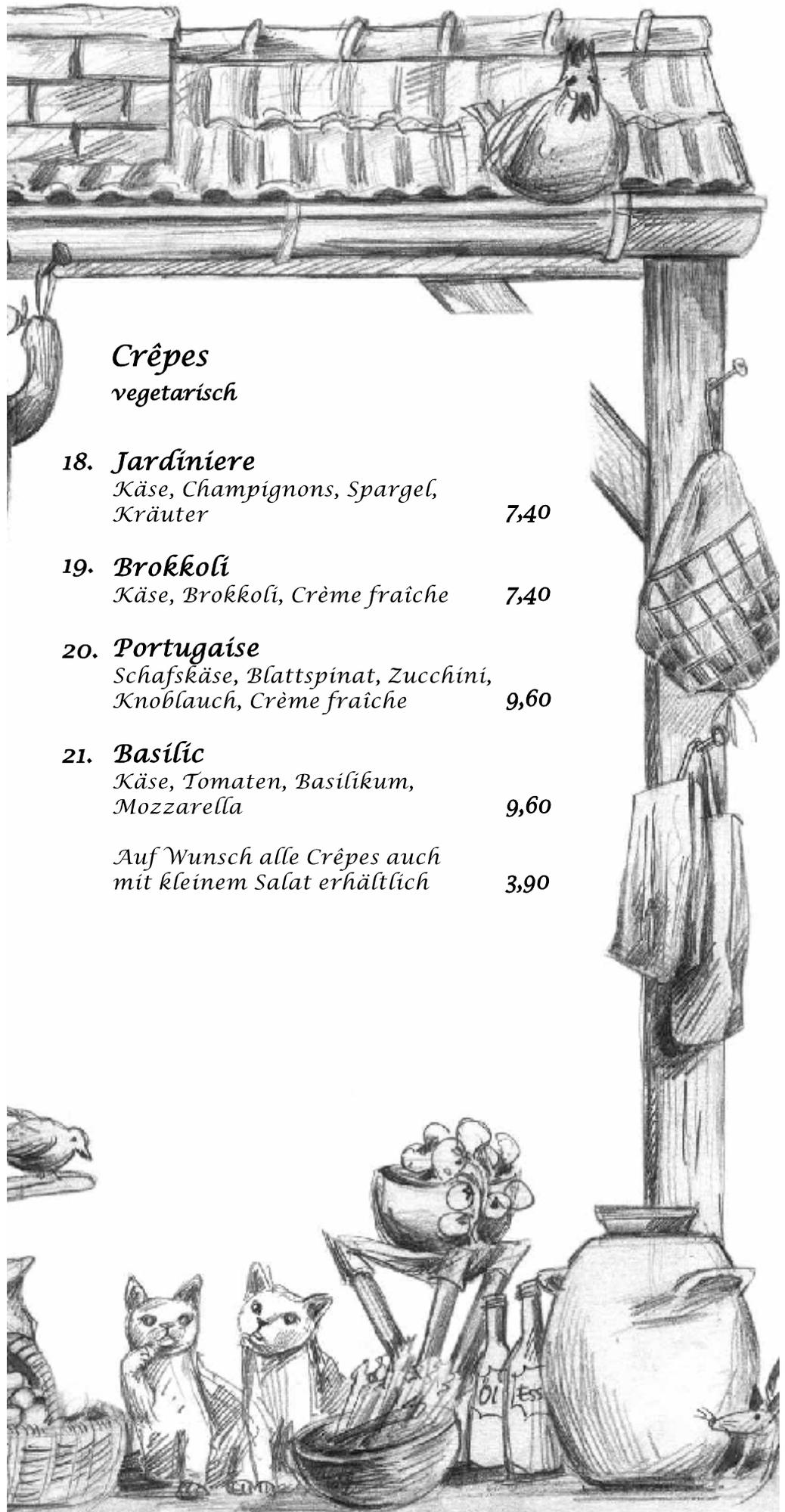
Crêpes

mit Fisch

15. **Thon**
Käse, Thunfisch, Brokkoli,
Zucchini, Knoblauch,
Crème fraîche **10,60**

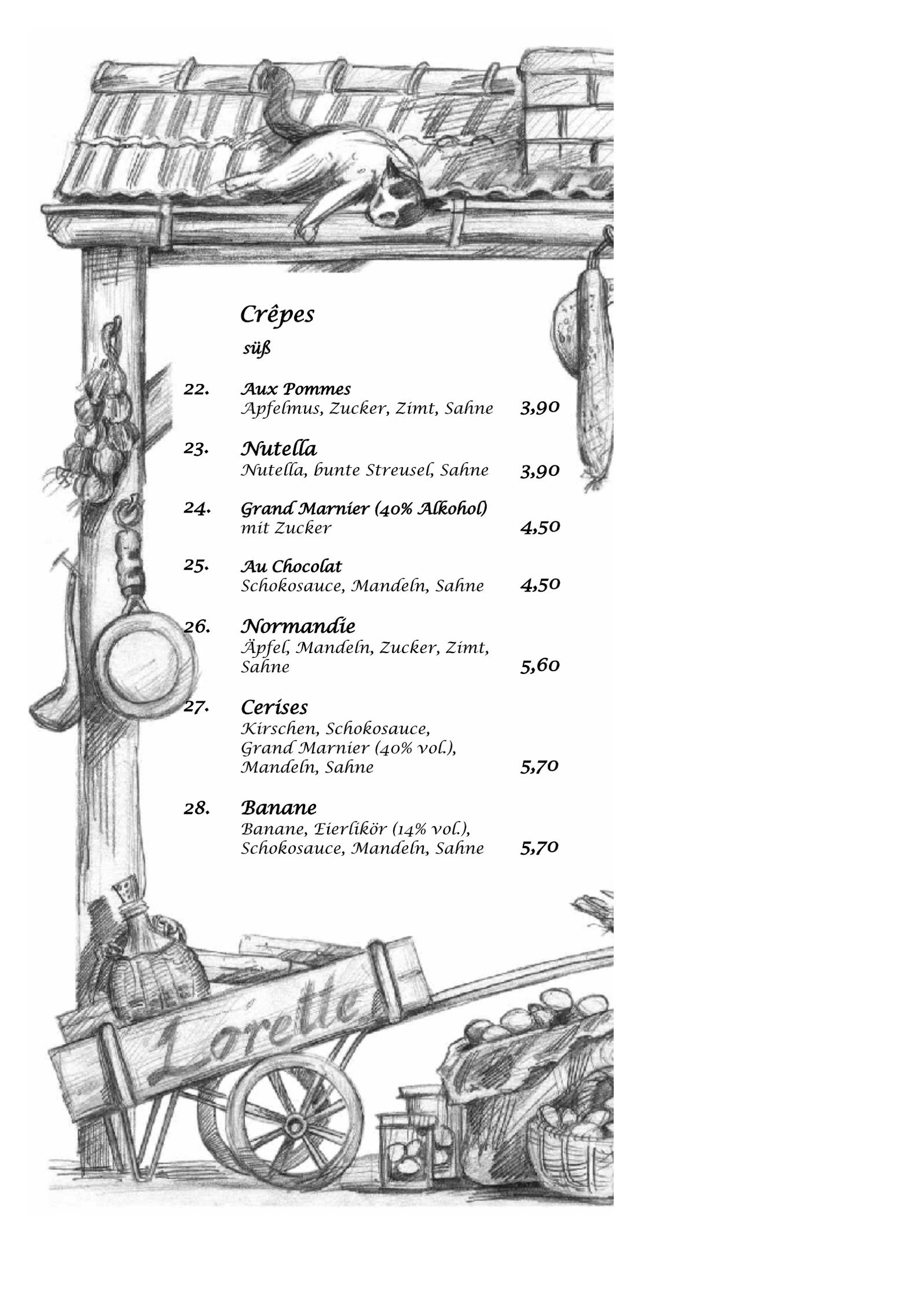
16. **St. Michel**
Käse, Lachsstreifen, Brokkoli,
Zucchini, Knoblauch,
Crème fraîche **11,20**

17. **Festin**
Käse, Tomaten, Krabben,
Schinken, Zucchini, Knoblauch,
Crème fraîche Kräuter der
Provence **11,20**



Crêpes
vegetarisch

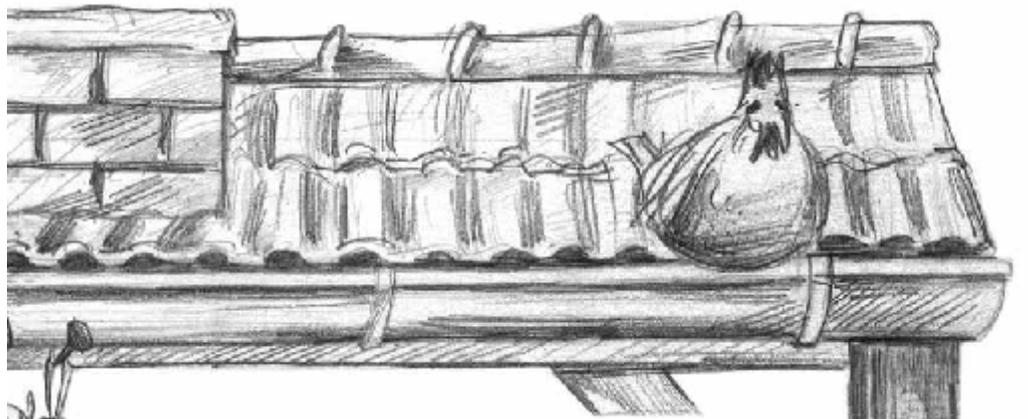
18. **Jardiniere**
*Käse, Champignons, Spargel,
Kräuter* 7,40
19. **Brokkoli**
Käse, Brokkoli, Crème fraîche 7,40
20. **Portugaise**
*Schafskäse, Blattspinat, Zucchini,
Knoblauch, Crème fraîche* 9,60
21. **Basílic**
*Käse, Tomaten, Basilikum,
Mozzarella* 9,60
- Auf Wunsch alle Crêpes auch
mit kleinem Salat erhältlich* 3,90



Crêpes

süß

- | | | |
|-----|---|------|
| 22. | Aux Pommes
Apfelmus, Zucker, Zimt, Sahne | 3,90 |
| 23. | Nutella
Nutella, bunte Streusel, Sahne | 3,90 |
| 24. | Grand Marnier (40% Alkohol)
mit Zucker | 4,50 |
| 25. | Au Chocolat
Schokosauce, Mandeln, Sahne | 4,50 |
| 26. | Normandie
Äpfel, Mandeln, Zucker, Zimt,
Sahne | 5,60 |
| 27. | Cerises
Kirschen, Schokosauce,
Grand Marnier (40% vol.),
Mandeln, Sahne | 5,70 |
| 28. | Banane
Banane, Eierlikör (14% vol.),
Schokosauce, Mandeln, Sahne | 5,70 |

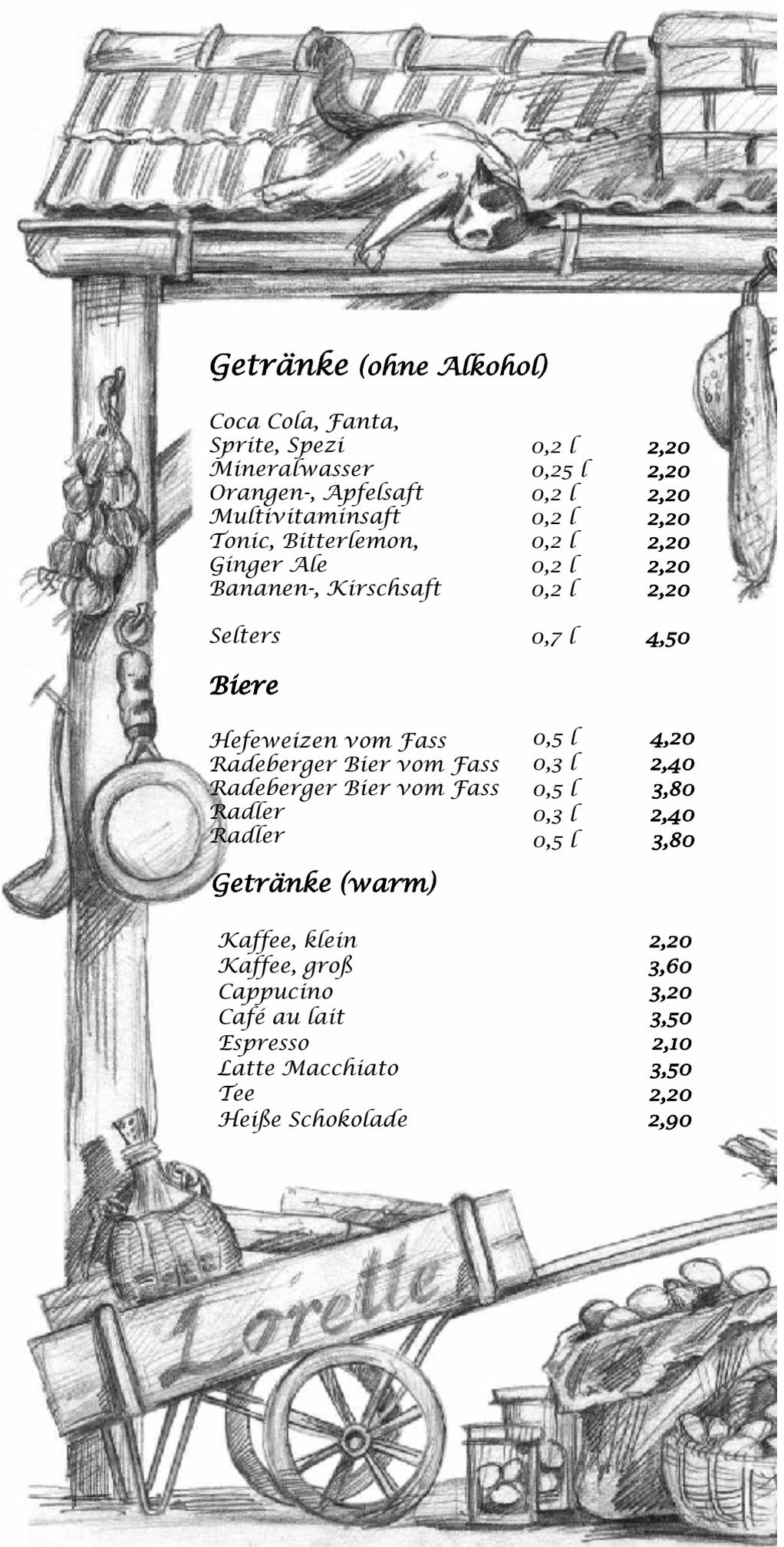


Baguettes

Unsere Baguettes werden mit Käse überbacken und mit Salat, Tomate und Gurke belegt. Hausgemachte Remouladensauce gibt dem Ganzen den letzten Pfiff.

	<i>25 cm</i>	<i>35 cm</i>
<i>Salami</i>	<i>4,20</i>	<i>5,20</i>
<i>Schinken</i>	<i>4,20</i>	<i>5,20</i>
<i>Ei</i>	<i>4,20</i>	<i>5,20</i>
<i>Mozzarella</i>	<i>4,40</i>	<i>5,40</i>
<i>Pute</i>	<i>4,40</i>	<i>5,40</i>
<i>Thunfisch</i>	<i>4,40</i>	<i>5,40</i>
<i>Räucherlachs</i>	<i>4,70</i>	<i>5,70</i>
<i>Krabben</i>	<i>4,70</i>	<i>5,70</i>





Getränke (ohne Alkohol)

<i>Coca Cola, Fanta, Sprite, Spezi</i>	0,2 l	2,20
<i>Mineralwasser</i>	0,25 l	2,20
<i>Orangen-, Apfelsaft</i>	0,2 l	2,20
<i>Multivitaminsaft</i>	0,2 l	2,20
<i>Tonic, Bitterlemon,</i>	0,2 l	2,20
<i>Ginger Ale</i>	0,2 l	2,20
<i>Bananen-, Kirschsft</i>	0,2 l	2,20

<i>Selters</i>	0,7 l	4,50
----------------	-------	------

Biere

<i>Hefeweizen vom Fass</i>	0,5 l	4,20
<i>Radeberger Bier vom Fass</i>	0,3 l	2,40
<i>Radeberger Bier vom Fass</i>	0,5 l	3,80
<i>Radler</i>	0,3 l	2,40
<i>Radler</i>	0,5 l	3,80

Getränke (warm)

<i>Kaffee, klein</i>	2,20
<i>Kaffee, groß</i>	3,60
<i>Cappucino</i>	3,20
<i>Café au lait</i>	3,50
<i>Espresso</i>	2,10
<i>Latte Macchiato</i>	3,50
<i>Tee</i>	2,20
<i>Heiße Schokolade</i>	2,90



Aperitif

Aperitif 4,10
a la Pêche (Pfirsich, Sekt)

Aperol Sprizz 5,50

Lillet 5,50

Pastis 0,2 l 3,90
mit Wasser

Absinth 0,2 l 4,50
mit Wasser

Kir Royal 0,1 l 3,90
Weißwein, Sekt
Johannisbeerlikör

Spirituosen

Calvados 3 Jahre 2cl 1,90

Calvados 5 Jahre 2cl 2,10

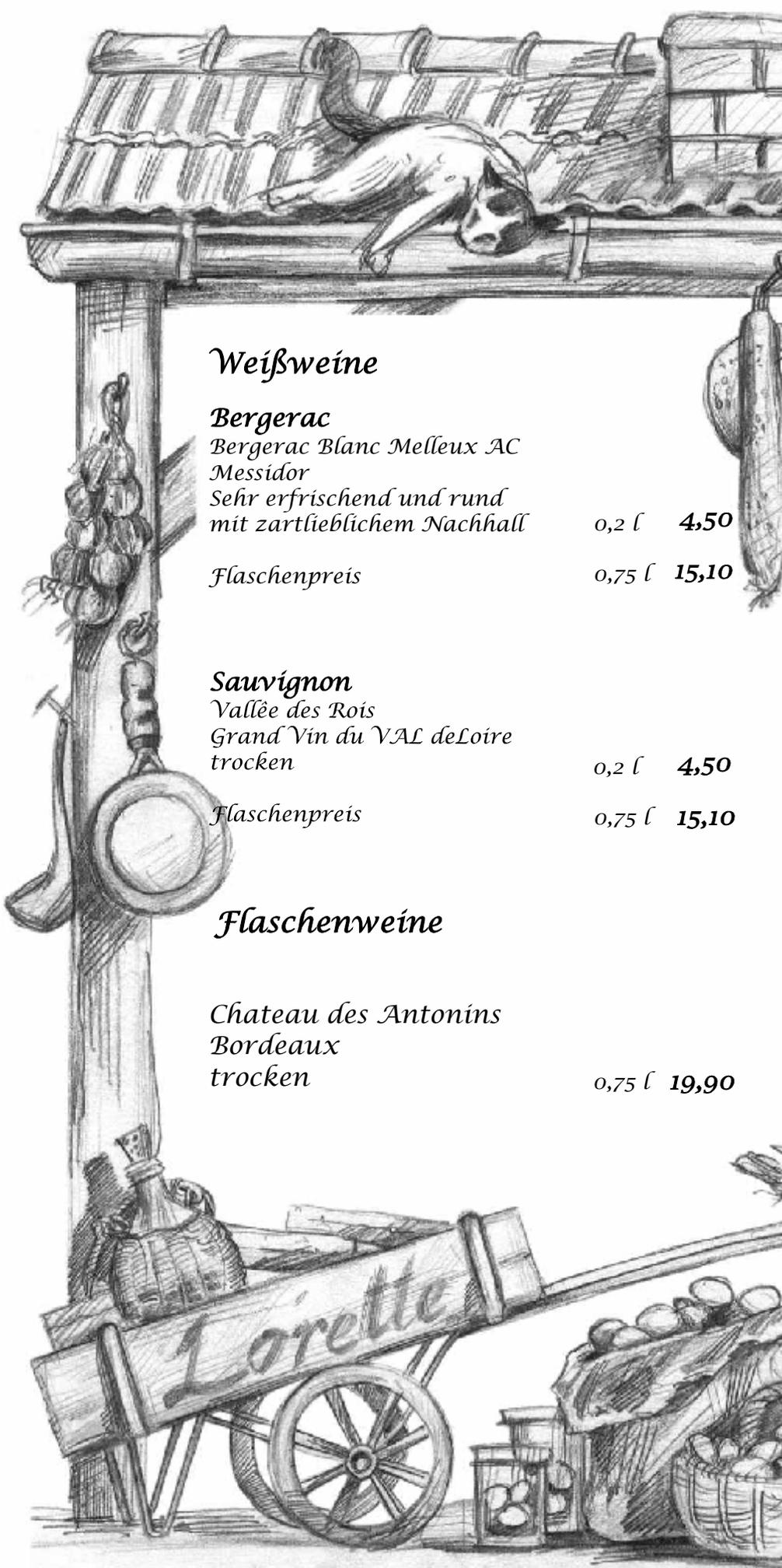
Vielle Prune 2cl 2,10

Remy Martin 2cl 2,10

Grand Marnier 2cl 2,10

Poire Williams 2cl 1,80

Ramazotti 2cl 1,90



Weißweine

Bergerac

Bergerac Blanc Melleux AC
Messidor
Sehr erfrischend und rund
mit zartlieblichem Nachhall

0,2 l 4,50

Flaschenpreis

0,75 l 15,10

Sauvignon

Vallée des Rois
Grand Vin du VAL deLoire
trocken

0,2 l 4,50

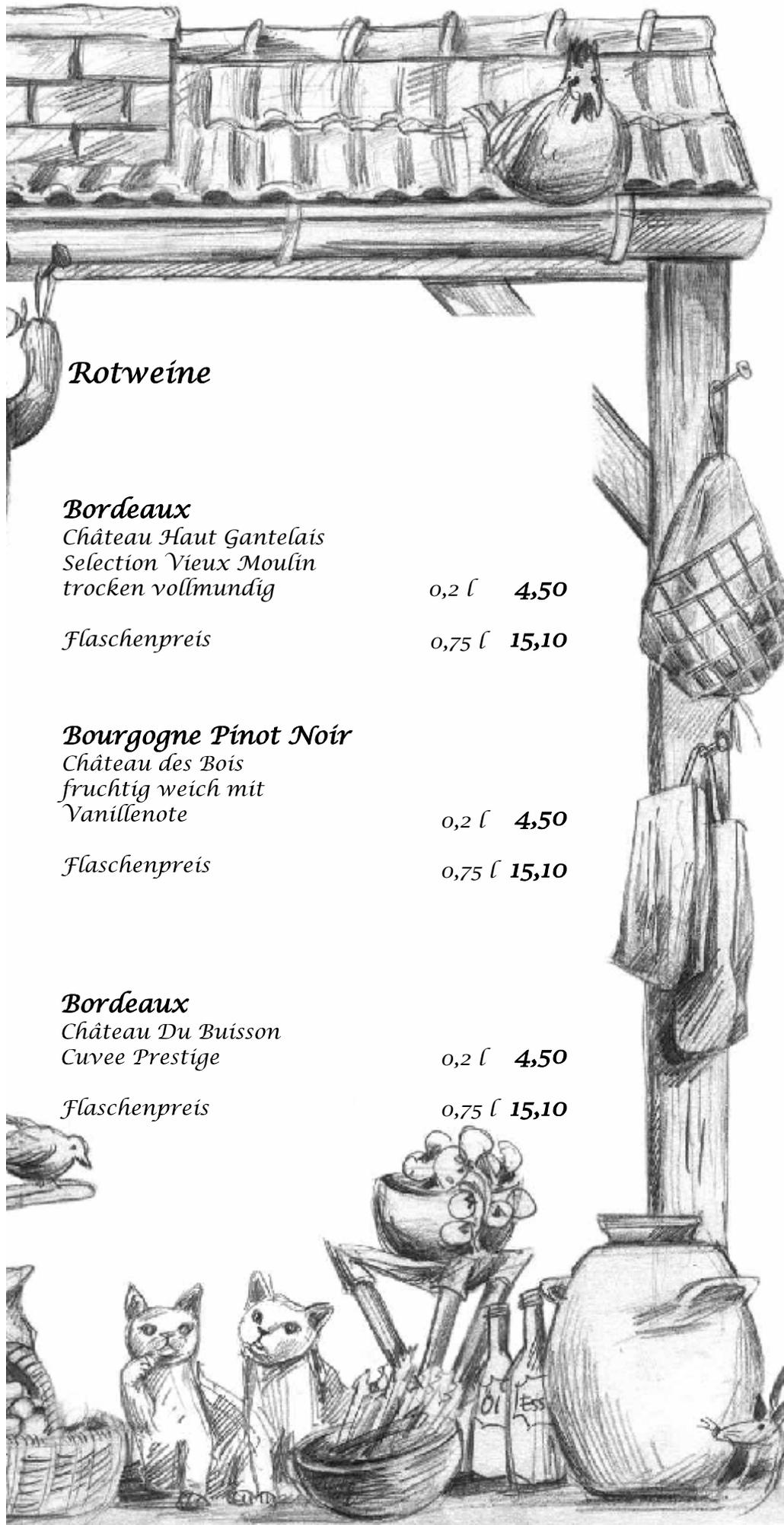
Flaschenpreis

0,75 l 15,10

Flaschenweine

Chateau des Antonins
Bordeaux
trocken

0,75 l 19,90



Rotweine

Bordeaux

*Château Haut Gantelais
Selection Vieux Moulin
trocken vollmundig*

0,2 l **4,50**

Flaschenpreis

0,75 l **15,10**

Bourgogne Pinot Noir

*Château des Bois
fruchtig weich mit
Vanillenote*

0,2 l **4,50**

Flaschenpreis

0,75 l **15,10**

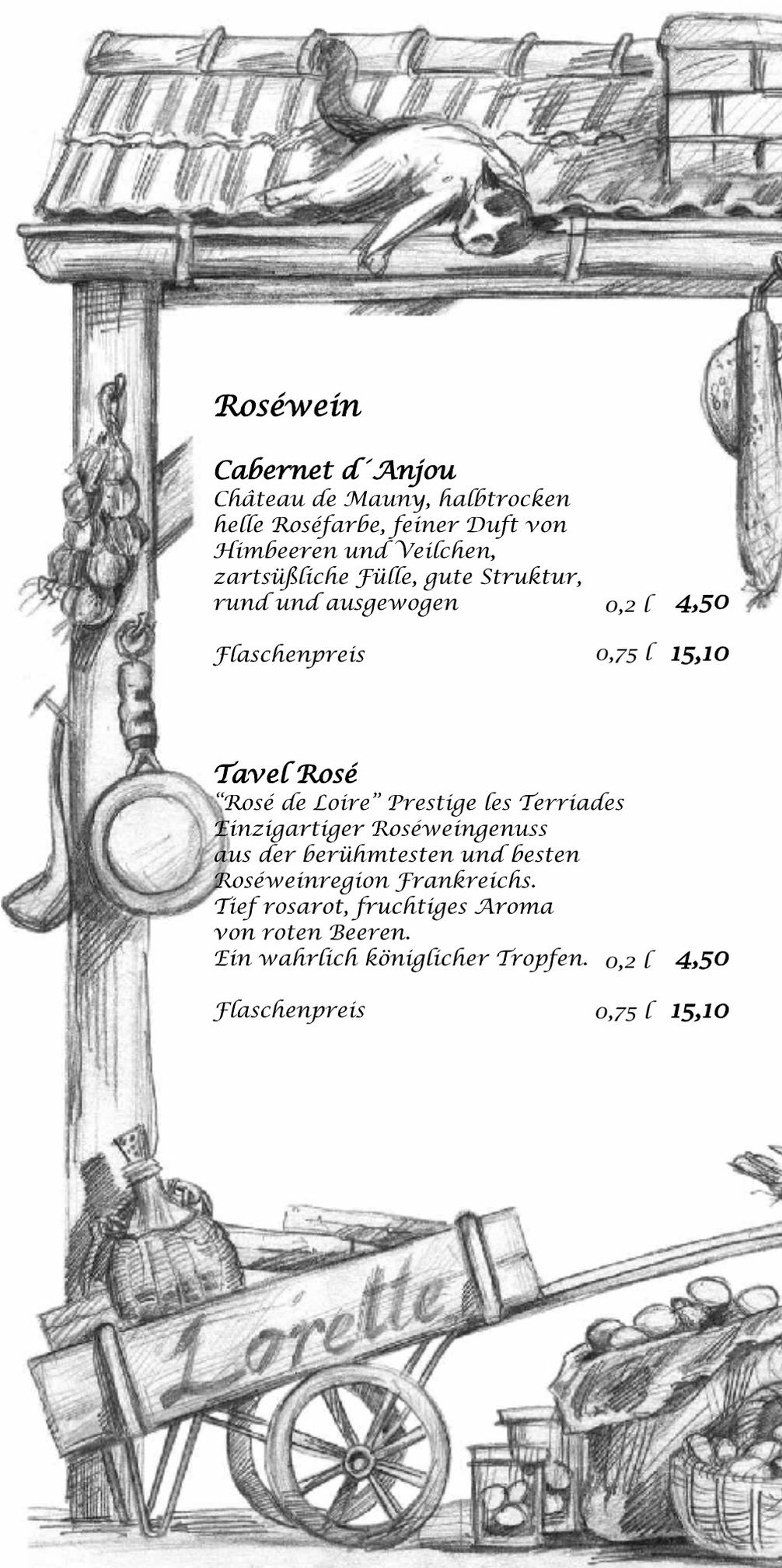
Bordeaux

*Château Du Buisson
Cuvee Prestige*

0,2 l **4,50**

Flaschenpreis

0,75 l **15,10**



Roséwein

Cabernet d'Anjou

*Château de Mauny, halbtrocken
helle Roséfarbe, feiner Duft von
Himbeeren und Veilchen,
zartsüßliche Fülle, gute Struktur,
rund und ausgewogen*

0,2 l **4,50**

Flaschenpreis

0,75 l **15,10**

Tavel Rosé

*"Rosé de Loire" Prestige les Terriades
Einzigartiger Roséweingenuss
aus der berühmtesten und besten
Roséweinregion Frankreichs.
Tief rosarot, fruchtiges Aroma
von roten Beeren.*

Ein wahrlich königlicher Tropfen. 0,2 l **4,50**

Flaschenpreis

0,75 l **15,10**



Französische Landweine

weiß, trocken oder mild

<i>Becher</i>	<i>0,2 l</i>	3,30
<i>Krug</i>	<i>0,5 l</i>	7,80
<i>Krug</i>	<i>1,0 l</i>	14,90

rot, mild oder trocken

<i>Becher</i>	<i>0,2 l</i>	3,30
<i>Krug</i>	<i>0,5 l</i>	7,80
<i>Krug</i>	<i>1,0 l</i>	14,90

Weinschorle aus Landwein

weiß *0,2 l* **3,30**

Weinschorle aus Landwein

rot *0,2 l* **3,30**

Cidre

<i>Becher</i>	<i>0,2 l</i>	3,80
<i>Flasche</i>	<i>0,75 l</i>	13,80

Zusatzstoffe

Allergene und Zusatzstoffe können auf unserer Musterkarte eingesehen werden. Fragen Sie uns.

*Möchten Sie auch eine Crêperie Lorette betreiben? Wir vergeben Franchise-Lizenzen.
Infos unter: 03496 / 555 489*