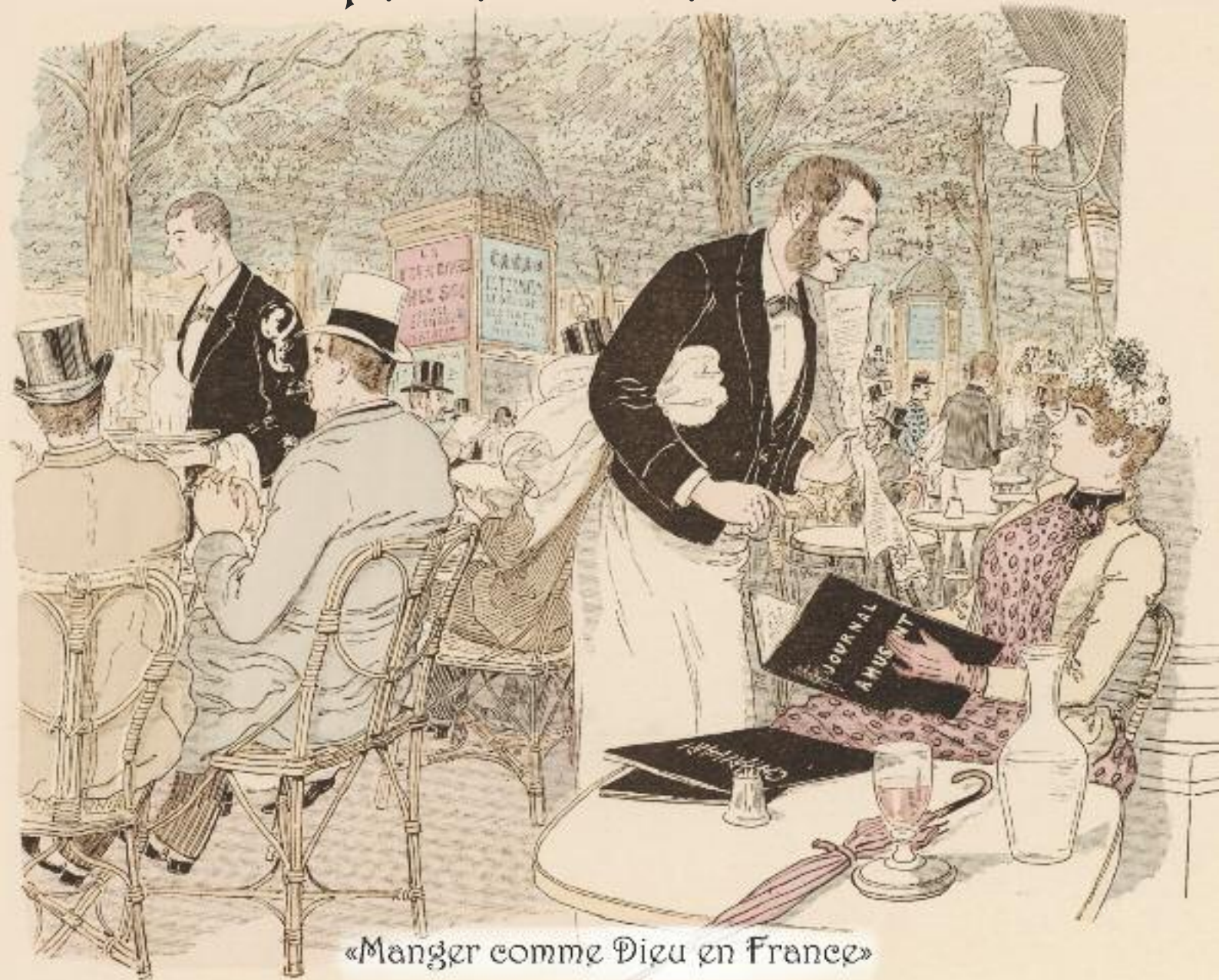


Speisen & Getränke



«Manger comme Dieu en France»

Café Mercier
Pâtisseries & Biscuits & Tôttes



Frühstücken, wie Gott in Frankreich

Diplomat^{14,16}

Butter, hausgemachte Konfitüre, Petit Pain

€ 3,50

Merci^{13,14,15,16}

Butter, hausgemachte Konfitüre, Honig, Nutella, Emmentaler^{1,2,8}, Jambon⁷, Salami^{2,4}, Kalbsleberwurst^{2,4}, gekochtes Ei, Mini Petit Pain, Mini Croissant, Brot

€ 8,00

Eschborner „Business“^{14,16}

Halbes belegtes Baguette „Trio“ mit Salami^{2,4}, Jambon⁷ und französischer Emmentaler^{1,2,8}, dazu einen Pott Kaffee⁹

€ 7,00

Kronberger „Cello“^{14,16,17}

2 halbe geröstete französische Brötchen mit Frischkäse^{2,8}, geräuchertem Lachs² und Sahnemeerrettich²

€ 8,00

Kofler^{13,14,15,16}

Butter, hausgemachte Konfitüre, Honig, Nutella, Käseplatte^{1,2,8}, gekochtes Ei, Mini Petit Pain, Mini Croissant, Brot

€ 9,00

Hundertwasser^{14,15,16}

Warmes Campagnue-Brot belegt mit geröstetem Jambon⁷ und Spiegelei, hausgemachter Joghurt⁸ mit Obst, frisch gepresster Orangensaft

€ 9,00

Parisienné^{14,15,16}

2 Spiegeleier auf Toast mit geröstetem Jambon⁷, Butter, hausgemachter Konfitüre, Honig, Mini Pain au Chocolat, Mini Petit Pain

€ 9,00

Schlëmmerfrühstück^{13,14,16,17}

Lachs², Aufschnittplatte^{1,2,7,8}, Mini Petit Pain, Mini Croissant, eine Scheibe Brot, Butter, hausgemachte Konfitüre, Frischkäse^{2,8}, Honig, hausgemachter Joghurt⁸, Obst, Müsli, frisch gepresster Orangensaft, 1 Glas Crémant

€ 13,00

Frühstück Benedikt¹⁶

2 pochierte Eier

☞ mit Bacon^{2,3,7} auf Röstbrot

☞ mit Räucherlachs² auf Röstbrot

€ 9,50

...und was sonst noch geht – toujours

Gebackener Camembert^{8, 14, 16}

mit Preiselbeeren, Toast und Butter, Beilagensalat

€ 8,90

Croque Madame^{14,15,16}

Toast mit Spiegelei, Putenbrust und Béchamel^{2,8}, Beilagensalat

€ 10,90

Croque Monsieur^{14,16}

überbackener Toast mit Käse^{1,2,8} und Jambon, Beilagensalat

€ 9,90

Hausgemachte Quiche^{14,15,16}

€ 4,00

☞ Käse^{1,2,8}-Schinken⁷

☞ Fetakäse²-Olive⁶

☞ Tomate-Mozzarella^{2,8}

mit Beilagensalat

€ 5,90

Hausgemachter Joghurt mit Obst und Müsli^{13,14}

Täglich wechselnde Fruchtsorten mit saisonalem Obst und bestem Müsli

€ 7,00

Frisch gepresster Orangensaft, 0,2l

€ 4,50

...und vielleicht noch ein Brioche oder Croissant dazu!

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker(n), 5 mit Schwefeldioxid, 6 mit Schwärzungsmittel, 7 mit Nitritpökelsalz, 8 mit Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 mit Süßungsmittel, 12 Phenylalaninquelle **Allergene:** 13 Schalenfrüchte, 14 Milch, 15 Ei, 16 glutenhaltiges Getreide, 17 Fisch, 18 Soja, 19 Sellerie

Eierspeisen¹⁵

Gekochtes Ei

weich, mittel oder hart € 1,20

Ei im Glas

klassisch weich zubereitet € 1,80

Portion Rührei¹⁴

☞ mit Kräutern der Provence € 5,00

☞ mit Bacon^{2,3,7} € 5,50

☞ mit Käse^{1,2,8} und Schinken⁷ € 5,50

☞ mit Tomaten und Schafskäse² € 5,50

☞ mit Mozzarella, Tomaten, Parmaschinken⁷ und Basilikum € 7,00

Portion Spiegelei € 4,50

☞ mit Bacon^{2,3,7} € 5,50

☞ mit Käse^{1,2,8} und Schinken⁷ € 5,50

Omelette¹⁴ € 6,00

☞ mit Kräutern der Provence € 6,50

☞ nach Art „Merci“ (Käse^{1,2,8}, Schinken⁷, Gurken, Tomaten) € 8,00

☞ mit Tomaten und Schafskäse^{2,4,8} € 8,00

☞ nach Bauernart (Kartoffeln, Speck^{2,3,7} + saure Gurken³) € 9,00

☞ Lachs^{2,17} und Spinat € 9,00

Weitere Zubereitungen
gerne auf Anfrage!

Croissants au Merci¹⁶

nach hauseigenem Rezept

Französisches Croissant¹⁶ € 2,00

Croissant aux Amandes^{13,16}
mit saftigem Mandelgrieß
und Mandelsplittern € 4,00

Croissant aux Pommes^{14,16}
mit Apfelspalten und kräftigem
Vanillepudding € 3,50

Pain au Chocolat^{14,16}
gefüllt mit echter Schokolade
aus Frankreich € 2,80

Escargot Raisins^{14,16}
mit reichlich Rosinen und Vanillepudding € 1,80

Brioche natur¹⁶
süß und weich € 2,00

Brioche au Sucre ou Raisins¹⁶
süß und weich € 2,30

Brioche au Chocolat^{14,16}
süß und weich mit echter Schokolade
aus Frankreich € 2,50

Flûtetzte¹⁶
mit Creme Pâtissier und Schokotropfen € 2,50

Quarki^{14,16}
mit süßem Quark gefüllt € 3,00

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker(n), 5 mit Schwefeldioxid, 6 mit Schwärzungsmittel, 7 mit Nitritpökelsalz, 8 mit Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 mit Süßungsmittel, 12 Phenylalaminquelle **Allergene:** 13 Schalenfrüchte, 14 Milch, 15 Ei, 16 glutenhaltiges Getreide, 17 Fisch, 18 Soja, 19 Sellerie

Salate

Salat „Mçrei“

Blattsalat, klassisch mit französischem
Emmentaler^{1,2,8}, Jambon⁷ und Ei € 8,50

Salat mit Putz

Blattsalat, gebratene Putenbruststreifen,
Gurke, Tomate, Paprika und hausgemachtes
Dressing € 10,90

Sportlersalat

Blattsalat, frische Früchte, Nüsse € 12,50

Salat „Grèce“

Blattsalat, Feta², Tomate, Gurke, Paprika,
rote Zwiebel und schwarze Oliven⁶ € 10,90

Salat nach „Nizza-Art“

Blattsalat, mit Thunfisch und Zwiebeln € 10,50

Hausgemachte Suppenspezialitäten

Tomatenerzmesuppe

mit Basilikum, frischen Tomaten
und Sahne⁸ € 5,50

Soupe Pistou¹⁵

Gemüsesuppe mit Pesto und
feinem französischem Olivenöl € 6,50

Französische Zwiebelsuppe¹⁶

klassisch mit Butter, Weißwein und
frischem Knoblauch, gratiniert mit
Toast und Emmentaler^{1,2,8} € 6,50

Kartoffelsuppe

mit Würstchen^{2,3} € 6,90

Bitte beachten Sie auch unsere Saisonkarte
mit wechselnden Gerichten, täglich bis 16.00 Uhr.

Pâtisserie-Spezialitäten*

Verwöhnen Sie Ihre Geschmacksnerven und Augen durch die Auswahl in unserer Kuchentheke und bestellen Sie bitte direkt an der Kuchentheke.

Tartlettes	
Mürbteig, Vanillepudding, frisches Obst	€ 4,50
Tarts	
Flach & rund gebackener Mürbteigkuchen	€ 4,00
Gateaux	
Fôret Noire, St' Honoré, Gateaux chocolat	€ 4,50
Gebackene Kuchen	
Käsekuchen, Obststreuselkuchen...	€ 3,80
Französische Pâtisserie	
Castel, Mille Feuille, Napoleon, Opéra...	€ 4,50
Mignardises	
Französische Petit Fours	€ 2,20
Eclairs	
Brandteig gefüllt mit Schokoladen-, Mocca- oder Vanillecreme	€ 3,50
Marzipantorte	
Marzipan-Makronen-Torte	€ 4,50
Sahne- & Cremetorten	
Käsesahne, Schwarzwälder Kirsch, Frankfurter Kranz, Lübecker Walnußsahne...	€ 4,50
Hundertwassertorte – unser Meisterstück	
Sieger der hessischen Tortenmeisterschaft 2014	€ 4,50

* Inhaltsstoffe und Allergene sind wechselnd und beim Personal zu erfragen.

Eisspezialitäten, aus hausgemachtem Eis*

Eiskaffee/Eisschokolade

Mit 2 Kugeln Vanilleeis und Sahne

0,4l € 4,50

Milchshake

Geschmack nach Wahl

0,4l € 4,50

Gemischtes Eis

3 Kugeln nach Wahl

€ 4,50

Schlemmerbecher Erdbeere

3 Kugeln Vanilleeis, frische Erdbeeren, Sahne und Erdbeersoße

€ 8,00

Schlemmerbecher Exotique

3 Kugeln Eis, frische Früchte, Sahne und Erdbeersoße

€ 8,00

Coppa Grande

3 Kugeln Vanilleeis, Eierlikör und Sahne

€ 8,00

Eisbecher Merci

3 Kugeln gemischtes Eis, Baiser, Sahne, frische Früchte und Fruchtsauce

€ 8,00

Schokobecher

3 Kugeln Schokoeis, Sahne und Schokosoße

€ 6,50

Zitronen Sorbet

1 Kugel Zitroneneis aufgeschäumt mit Crémant

€ 6,00

Amarenabecher

3 Kugeln gemischtes Eis, Amarenasauce, Amarenakirschen und Sahne

€ 7,50

Eissorten, Portionskugel:

Vanille, Erdbeere, Schokolade, Nuss, Zitrone, Stracciatella

€ 1,50

Fragen Sie nach den saisonalen Sorten.

*Unsere Eisspezialitäten können je nach Sorte Milch, Ei oder Schalenfrüchte enthalten.

Kaffee^{9,14} - und Schokoladenspezialitäten^{13,14,18,19}

	Kännchen	Pott
Kaffee	€ 4,30	€ 2,50
Schümli		€ 3,00
Espresso		€ 2,00
Doppelter Espresso		€ 3,30
Espresso Macchiato		€ 2,00
Café Ristretto		€ 2,00
Latte Macchiato		€ 3,30
Cappuccino		€ 2,80
Café au Lait		€ 3,00
grande		€ 4,50

	Kännchen	Pott
Heiße Schokolade	€ 4,50	€ 3,00
Café Mocca (Espresso, Milch, Kakao)		€ 3,50
Heiße Milch		€ 2,50
Heiße Zitrone		€ 3,00
Pharisäer (Rum)		€ 4,50
Diplomat (Eierlikör) ¹⁵		€ 4,50
Irish Coffee (Whisky)		€ 4,50
Merci (Baileys) ¹³		€ 4,50
Russische Schokolade (Wodka)		€ 5,00

Laktose-/koffeinfrei je € 0,30 Aufpreis
Sahne/Honig je € 0,50 Aufpreis

Kräuter-Tee's

☞ aus frischer Minze	0,4l	€ 4,50
☞ aus frischem Ingwer	0,4l	€ 4,50
☞ aus frischer Minze mit Ingwer	0,4l	€ 4,90

Ronnefeldt Teespezialitäten⁹

	Pott	Kännchen
Darjeeling	€ 2,50	€ 4,90
Peppermint (Pfefferminze)	€ 2,50	€ 4,90
Camomile (Kamille)	€ 2,50	€ 4,90
Red Berries (Früchte)	€ 2,50	€ 4,90
Mountain Herbs (Kräuter)	€ 2,50	€ 4,90
Fennel (Fenchel)	€ 2,50	€ 4,90
Rose Hip (Hagebutte)	€ 2,50	€ 4,90
Rooibos Vanilla	€ 2,50	€ 4,90
Jasmin (grüner Tee)	€ 2,50	€ 4,90
English Breakfast		€ 4,90
Assam Bari		€ 4,90
Earl Grey		€ 4,90
Green Dragon (Grüntee naturrein)		€ 4,90
Morgentau (Grüntee aromatisiert)		€ 4,90
Cream Orange (Rooibos Orange)		€ 4,90
Ayurveda (Kräuter & Ingwer)		€ 4,90
Lemon Fresh (Zitrone)		€ 4,90



Kusmi-Teezeremonie⁹

Viele verschiedene Sorten
finden Sie auf der separaten Kusmi Tea Karte,
das Kännchen für € 6,90.



Alkoholfreie Getränke

Taunusquelle Mineralwasser	0,2l	€ 2,80
(Classic oder Still)	0,7l	€ 5,50
Orangina (Orange, Rouge ¹)	0,25l	€ 3,00
Schweppes	0,2l	€ 3,00
Bitter Lemon ^{1,10} , Ginger Ale ¹ , Tonic Water ¹⁰		
Coca-Cola ^{1,3,9} /Light ^{1,3,9,11}	0,3l	€ 3,00
Sprite ³ /Fanta ^{1,3} /Spezi ^{1,3,9}	0,3l	€ 3,00
Arizona Eistee ^{3,9}	0,5l	€ 4,90
Zitrone, Pfirsich, Granatapfel, Honig, Blueberry		

Säfte	0,2l	0,4l
Frisch gepresster Orangensaft	€ 4,50	€ 8,00
Orangensaft	€ 3,00	€ 4,80
Apfelsaft	€ 3,00	€ 4,80
Maracujasaft	€ 3,00	€ 4,80
Johannisbeersaft	€ 3,00	€ 4,80
Tomatensaft	€ 3,00	€ 4,80

Alle Fruchtsäfte sind auch als Schorlen erhältlich.

Schorlen aus heimischem Obst

☞ Rhabarbernektar	0,3l	€ 4,50
☞ Apfelquitte	0,3l	€ 4,50
☞ Boskop Apfel (naturtrüb, ohne Zucker)	0,3l	€ 4,50
☞ Zwetschge (ohne Zucker)	0,3l	€ 4,50

Biere

Radeberger Pils	0,33l	€ 3,00
Clausthaler alkoholfrei	0,33l	€ 3,00
Weizenbiere (Hell, Dunkel, Kristall)	0,5l	€ 3,50
Schöffenhofer alkoholfrei	0,5l	€ 3,50

Longdrinks & Spirituosen

Aperol Spritz ¹	0,2l	€ 6,00
Hugo ¹ (Hollundersirup, Crémant, Minze)	0,2l	€ 7,00
Campari Orange ¹	0,2l	€ 8,00
Campari Soda ¹	0,2l	€ 6,00
Amaretto ¹³	2cl	€ 4,00
Grand Marnier	2cl	€ 4,00
Calvados	2cl	€ 4,00
Grappa	2cl	€ 4,00
Cognac	2cl	€ 4,00
Malteser	2cl	€ 4,00
Fernet (Branca oder Menta)	2cl	€ 4,00
Baileys ¹³	2cl	€ 4,00
Eierlikör ¹⁵	2cl	€ 4,00
Ramazotti ¹	2cl	€ 4,00
Averna ¹	2cl	€ 4,00
Obstbrand	2cl	€ 4,00
Remy Martin V.S.O.P.	2cl	€ 6,00
Johnnie Walker ¹ (Red Label)	2cl	€ 6,00

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker(n), 5 mit Schwefeldioxid, 6 mit Schwärzungsmittel, 7 mit Nitritpökelsalz, 8 mit Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 mit Süßungsmittel, 12 Phenylalaminquelle **Allergene:** 13 Schalenfrüchte, 14 Milch, 15 Ei, 16 glutenhaltiges Getreide, 17 Fisch, 18 Soja, 19 Sellerie

Crémant

von der Chardonnay-Traube, Blanc de blancs

0,1l € 4,50

0,75l € 27,00

Weißweine*

Hauswein Grauburgunder

tiefgründig, fruchtig und kräftig

0,2l € 4,90

Weißburgunder

herrlich erfrischend und saftig fruchtig

0,2l € 4,90

Chardonnay

weich und aromatisch, unkompliziert

0,2l € 4,90

Rheingau Riesling

feines Fruchtspiel aus Apfel, Zitrone und Schiefer

0,2l € 5,50

Sauvignon Blanc

fruchtig und leicht

0,2l € 5,50

Roséweine*

Rosé

leicht, fruchtig und erfrischend

0,2l € 4,90

Rotweine*

Merlot

schöne feine Beerenfrucht, harmonisch, weich

0,2l € 5,50

Bordeaux A.C.

kernig, knackig, fruchtig und würzig

0,2l € 5,50

Cotes du Rhone

intensiv und tiefgründig mit ungemeiner Feinheit

0,2l € 5,90

Apfelwein

pur, süß oder sauer

0,25l € 3,00

* In den Weinsorten, können Sulfite enthalten sein.

Besuchen Sie uns auch in unserem Käseladen
Adlerstraße 4 – Bad Soden



Adlerstrasse 4 | 65812 Bad Soden am Taunus
Telefon 06196 524 4715 | Fax 06196 5230365
E-Mail info@alles-kaese.de | Web www.alles-kaese.de

 www.facebook.com/AllesKaeseBadSoden

Bei uns fließt die Arbeit nicht vom Band,
sondern durch Herz und Hand



Wir haben 1992 im Herzen von Bad Soden am Taunus unsere kleine Boulangerie (Bäckerz) und Pâtisserie (Konditorz) eröffnet und seither unsere Philosophie, all unsere Produkte mit natürlichen und überwiegend französischen Rohstoffen herzustellen, auf weitere Geschäfte erweitert.

Alle Produkte werden mit größtem Aufwand nach klassischer Art in unserer haus eigenen Backstube hergestellt und unterliegen dadurch kleinen Schwankungen in Form und Aussehen.

Damals kannte kaum Jemand ein Religieuzer oder eine Mille Feuille, heute dagegen ist es fast ein Muss auf jedem gedeckten Tisch.

Nachdem mein kleines Team die „hohe Kunst“ verstand, meine Philosophie der Konditorz zu perfektionieren und auf einen neuen Stand zu bringen, sind wir heute so weit, uns über die Grenzen der klassischen Pâtisserie hinaus zu bewegen.



Gerne beraten wir Sie
zu einem individuellen
Catering mit feinen Köstlichkeiten

– oder feiern Sie doch Ihren Event
direkt in einer unserer
gemütlichen Räumlichkeiten,
hier finden Sie Platz für bis zu
100 Personen.

Ein herzliches Dankeschön
an alle Mitarbeiter.

Wir wünschen Ihnen einen schönen
Aufenthalt und danken für Ihren Besuch.

Anja Klügling & Mitarbeiter



Café Mercé

Pâtisserie & Boulangerie & Traiteur

Bad Soden a.Ts. | Eschborn | Kronberg i.Ts. | Bad Homburg v.d.H.
Tel. 0 61 96 2 34 18 | Fax 0 61 96 64 35 38
www.cafe-merci.de | E-Mail info@cafe-merci.de
 www.facebook.com/klueglingcafemerci