

Bistro Coq au Vin

Schwabstrasse 127

Stuttgart, Tel. 99337166, täglich bis 7 - 21 Uhr geöffnet

-SUPPEN UND EINTÖPFE-

Mit Baguette serviert

Zwiebelsuppe mit Croutons und Emmentaler überbacken (nur im Winter) 2	4,90
Suppe des Tages	3,90

WARMER VORSPEISEN

½ Dtz. Weinbergschnecken im Tonpfännle 2	5,90
1 Dtz. Weinbergschnecken im Tonpfännle 2	8,90
Flammbaguette (2 Stück) mit Speck und Käse überbacken 2	5,90

-MENÜS-

Menue I	Quiche nach Wahl und Salat (Speck oder Gemüse) 2..3.	6,90
Menue II	Suppe des Tages oder gem. Salat 1.2..3.4.5.6.7. Baguette du Chef überbacken	7,90
Menue III	Suppe des Tages oder gem. Salat 1.2.3.4.5.6.7. Coq au Vin, Karotten, Champignons, Speckstreifen geschmort in Rotwein, Kartoffelgratin Dessert nach Wahl (Crème Caramel, Mousse au Chocolat, Eclair)	14,90

-KNACKIGE SALATE-

... alle mit frischen, bunten Salaten, Tomaten, knusprigem Baguette und verschiedenen Gemüsen

4 Jahreszeiten:	Brie, Raclette, Bleu d´Auvergne, Schaffkäse, Baguettecroutons Schnittlauch-Vinaigrette 2.5.	6,90
Karussel:	Champignons, Karotte, Mais, Paprika, Broccoli, Gurke, Avocado, Vinaigrette 2.5.	6,90
Provence:	Thunfisch, grüne Bohnen, Kapern, (Sardellen), Zwiebeln, Oliven, Kräuter Vinaigrette 2.5.6.	7,90
Pazifik:	Geräucherter Lachs, Shrimps, Broccoli, Palmenherzen, Avocado, Meerrettich – Joghurt- Sauce 1.2.3.5.	8,90
Kikiriki:	Putenfilet, Champignons, Reis + Wildreis, Paprika, Mais, Oliven, Joghurt Sauce 2.3.5.6.	6,90
Mexico:	Roastbeef, Chili Bohnen, Cornichons, Zwiebeln, Meerrettich, Mais, Kräuter Vinaigrette 2.5.	7,90
Bunter Salat:	Tomaten, Gurke, Mais, Karotte, Paprika, Vinaigrette 2.5.	5,90

Kleiner Bunter Salat: Tomate, Gurke, Mais, Karotte, Paprika, Vinaigrette 2.5. 3,90

-KNUSPRIGE GOURMET-BAGUETTES-

... alle mit Tomaten und hausgemachter Mayonnaise
(warm mit Käse überbacken + 0,50 € oder mit Vollkornbaguette + 0,50 €)

Fiji:	Roastbeef, Meerrettich, Zwiebeln, Cornichons 2.5.	5,40
Korsika:	Echter Hinterschinken, Emmentaler, Gurke 2.3.5.	3,90
Madeira:	Putenfilet, Mais, Paprika 2.5.	3,90
Seychellen:	Roquefort, Paprika, Walnüsse 2.5.	4,40
Bahamas:	Thunfisch, (Sardellen), Ei, Zwiebeln 2.5.	5,40
Tahiti:	Shrimps, Avocado, Champignons, Oliven 1.2.5.6.	4,40
Island:	Geräucherter Lachs, Palmenherz, Broccoli, Avocado 2.5.	6,40
Palma:	Vegetarisch mit viel Gemüse 2.5.	4,40
Hawai:	Echter Hinterschinken, Ananas, Beeren, Sonnenblumenkerne 1.2.3.5.	4,40

-FRANZÖSISCHE PIZZEN-(nur Abends)

mit dünnem Boden

... alle mit Tomatensosse, Kräutern der Provence und Emmentaler überbacken

	1 pers.	2 pers.
	(Ø30cm)	(38x28)
Salami, Speckstreifen, Pepperonis, Zwiebeln, Meerrettich 2.8.	5,90	8,40
Echter Hinterschinken, Champignons, Pepperonis, Oliven 2.6.8.	5,90	8,40
Putenfilet, Mais, Paprika, Oliven 2.6.	5,90	8,40
Bleu d`Auvergne Blauschimmelkäse, Paprika, Walnüsse 2.5.	6,90	9,40
Thunfisch (Sardellen), Ei, grüne Bohnen, Zwiebeln, Kapern 2.6.8.	7,90	10,40
Shrimps, Champignons, Artischockenherzen, Oliven 1.2.6.	7,90	10,40
Geräucherter Lachs, Broccoli, Artischockenherzen, Palmenherzen 2.	8,90	11,40
Vegetarisch mit viel Gemüse und Käse 2.	5,90	8,40
Echter Hinterschinken, Ananas, Mais, Beeren, Sonnenblumenkern 2.8.	5,90	8,40
Viel Tomaten, Kapern und Sardellen, viel Käse 2.5.	5,90	8,40

-ELSÄSSISCHE FLAMMKUCHEN-

... alle mit cremiger Sosse und geriebenem Emmentaler überbacken

	1 pers.	2 pers.
	(Ø30cm)	(38x28)
Salami, Speck, Pepperonis, Zwiebeln, Meerrettich 2.8.	5,90	8,40
Echter Hinterschinken, Champignons, Pepperonis, Oliven, Tomate 2.6.8.	5,90	8,40
Putenfilet, Mais, Paprika, Oliven, Tomate 2.6.	5,90	8,40
Bleu d`Auvergne Blauschimmelkäse, Paprika, Walnüsse, Tomate 2.	6,90	9,40
Thunfisch (Sardellen), Ei, grüne Bohnen, Zwiebeln, Kapern, Tomate 2.6.8.	7,90	10,40
Shrimps, Champignons, Artischockenherz, Oliven, Tomate 1.2.6.	7,90	10,40
Geräucherter Lachs, Broccoli, Palmenherzen, Artischockenherzen 2.	8,90	11,40
Vegetarisch mit viel Gemüse und Käse 2.	5,90	8,40
Echter Hinterschinken, Ananas, Mais, Beeren, Sonnenblumenkerne 2.8.	5,90	8,40

Original Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und viel Käse 2.8. 5,90 8,40

-SAFTIGE QUICHES-

(30 Minuten Backzeit)

(Mürbeteig gefüllt mit verschiedenen Beilagen, mit Crème Fraîche und Emmentaler überbacken)

	Ø 12 cm	Ø 18 cm
Lorraine: geröstete Speckwürfel 2.4.8.	5,90	9,90
Dauphiné: Putenfilet, Mais, Zucchini, Paprika, Oliven 2.4.6.	6,90	10,90
Roussillon: Thunfisch, Champignons, Zwiebeln, Tomaten, Oliven 2.4.6.	7,90	11,90
Bretagne: Shrimps, Artischocken, Champignons, Broccoli 2.4.6.	7,90	11,90
Vegetarisch: Champignons, Lauch, Tomate, Karotte, Paprika, 2.	5,90	9,90

-CRÊPES SALZIG-

Alle mit Emmentaler gefüllt

Schinken oder Speck oder Salami 2.8.	3,90
Thunfisch 2 oder Schrimps 1.2.	4,40
Carnac: geräucherter Speck, Ei, Zwiebeln, Tomaten, Kräuter 2.8.	4,90
Fougère: Blauschimmelkäse, Walnüsse, Kräuter 2.5.	4,90
St. Nazaire: Champignons, Tomaten, Broccoli, Karotte, Paprika 2.	4,90
St. Malo: Thunfisch, Kapern, Tomaten, Zwiebeln 2.	5,90
Brest: Lachs, Broccoli, Artischockenherzen, Tomaten, Meerrettich 2.	6,90
St. Brieuc: Salami, Ei, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch 2.8.	4,90

-CRÊPES SÜSS-

Zimt, 4.	2,90
Apfelmus, Zimt, Zucker oder Marmelade oder Nutella oder Kokos 2.	3,90
Nutella Banane 2. oder Nutella Mandeln 2.5. oder Nutella Eierlikör 1.2.5	4,40
Grand Marnier oder Calvados 1.	4,90
Lorient: Banane, Nutella, Mandeln 2.5.	4,90
Deauville: Apfel, Apfelkompott, Zimt, Calvados 1.2.4.	5,90
Quimper: Kokos, Ananas, Zimt, Grand Marnier 1.2.4.	5,90
Belle île: frische Früchte, Vanillezucker, Vanilleeis, Grand Marnier 1.2.4.	6,90

-DESSERTS-

Obstsalat der Saison	3,80
Crème Caramel 2.	2,80
Mousse au Chocolat	2,80
Apfelkuchen 2.	2,80
Eclair 1.2.	2,80

Kennzeichnung :

1. mit Farbstoff – 2. mit Konservierungsstoff oder konserviert - 3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker – 5. geschwefelt – 6. geschwärzt – 7. mit Süßungsmittel – 8. mit Phosphat

-APERITIFS-

Ricard, Pastis oder 51 1.	4cl	3,-
Kir mit Weisswein 1.	10 cl	3,-
Kir Royal mit Sekt und Crème Cassis 1.	10 cl	4,-
Martini, Campari 1.	5 cl	3,-
Cynar, Suze, Muscat de Frontignan 1.	4 cl	3,-
Portwein, Sherry Dry	4 cl	3,-
Johnny Walker, Scotch	4 cl	3,-

-FRANZÖSISCHE WEINE-

	0,12 l	0,25 l	0,50 l	0,75 l
Côtes du Rhône AOC, rot oder rosé (vom Fass)	2,50	4,50	8,00	
Bordeaux AOC, rot oder weiss	2,80	5,00	9,00	12,-
Muscadet AOC, weiss, trocken	2,80	5,00	8,00	12,-
Apfelcidre trocken, brut oder süß	2,50	4,50	8,00	9,50
Französischer Sekt	2,80			12,-
Champagner Brut (ab 2 Gläser)	6,-			29,00

-DIGESTIFS / LIKÖRE-

Calvados, Remy Martin, Grand Marnier 1.	2 cl	3,-
Wodka, Rum, Amaretto 1.	2 cl	3,-
La Grande Chartreuse gelb oder grün 1.	2 cl	5,-

-ALKOHOLFREIE GETRÄNKE-

Coco Cola 1.7. Fanta 1., Sprite, Spezi 1.7., Apfelsaftschorle	0,20 l	1,70
Mineralwasser Perrier oder Evian	0,20 l	1,70
	0,70 l	4,-
Orangensaft, Grapefruitsaft, Apfelsaft,	0,20 l	1,70
Bionade	0,30 l	2,50
Orangina 1.	0,20 l	1,70
Aloha	0,30 l	1,80

-BIER-

Piconbière 1.2.	0,25 l	3,00
Kronembourg aus dem Elsass	0,25 l	1,90
Clausthaller Alkoholfrei	0,50 l	3,00
Weizen Hefe, Kristall	0,50 l	3,00

-HEISSE GETRÄNKE-

Milch Schokolade	2,50
französischer Café au Lait oder Espresso	1,90
Pott französischer Café au Lait	2,50

Capuccino		2,50
Glas Pfefferminztee, Schwarztee oder Früchtetee		1,90
Glas Glühwein(nur im Winter!) 1.2	0,20 l	2,50
Alle Preise verstehen sich inklusive 19 % MWST		