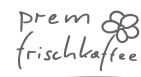


LES BOISSONS CHAUDES

Espresso / Double	3.10/4.20
Cappuccino / Double	4.30/4.90
Café au Lait / Double	4.50/5.20
Macchiato / Double	3.30/4.50
Café allongé / Double	3.30/4.50
laktosefrei / Hafermilch	+ 0.70
Chocolat Chaud – Valrhona Caraïbe 66%	5.50
Parémi Chai Latte	4.70
Heiße Milch mit Honig	4.10
Waldhonig von der Imkerei Grill	
Kleines Kännchen Milch	0.80
Glas Milch, kalt oder warm	2.90

*Unsere Cafés gibt es auch wahlweise koffeinfrei von prem frischkaffee, laktosefrei oder mit Hafermilch.



prem frischkaffee ist eine Rösterei aus Wien. Dem ehemaligen Barista-Staatsmeister Michael Prem gelingt es, nachhaltig und transparent gehandelten Kaffee perfekt zu rösten. Die Sorte blu: hat einen vollen Körper, schmeckt nach dunkler Schokolade und ist zart nussig. Egal ob als Espresso oder mit Milch blu: von prem frischkaffee ist ein wunderbarer Begleiter zum Croissant!

Menu in English:



CRÉATIONS ARTISANALES

Unser geschultes Personal informiert Sie gerne über Allergene und Zutaten in unseren Speisen. Alle Produkte werden täglich frisch in unserer Backstube zubereitet, daher ist die Verfügbarkeit einiger Produkte begrenzt. Alle Preise in Euro inkl. MwSt – ohne Gewähr.



LES THÉS *Haas & Haas*

Assam Golden Melange	4.90
Hocharomatischer Frühstückstee mit würzigem Geschmack. Entwickelt mit Milch und Zucker ein karamellartiges Aroma	
Jasmine Imperial Dragon Pearl	5.90
Eine der besten Jasmintees aus Guangdong. Intensiver Jasmingeschmack allerhöchster Raffinesse mit champagnerfarbenem Aufguss.	
Physalis Mandarine	4.90
Physalis lässt mit Papaya, Mango und Mandarine vom Urlaub unter Palmen träumen	
Nana Minze	4.90
Erfrischender Duft und Geschmack. Nana Minze stammt aus Marokko und wird dort als Tee zu jeder Gelegenheit getrunken	
Moringa Lemon-Verbene	4.90
Diese herrlich nach Verveine duftende Teelegende ist besonders nährstoffreich und bekömmlich	

LES BOISSONS FROIDES

	0,25l/0,5l
Fruchtnektar	
Sortenreine Fruchtnektare von Van Nahmen	
Rhabarber , Zwetschke,	gespritzt: 3.80/5.10
Weißer Pfirsich, Marille	Nektar pur: 4.40/5.80
Apfelsäfte	
Sortenreine naturtrübe Apfelsäfte von Familie Wetter aus Missingdorf. Jeder Saft hat seinen typischen Geschmack	
Cox Orangen Renette	gespritzt: 3.80/5.10
Discovery	Apfelsaft pur: 4.40/5.80
Holunder Soda/Wasser*	2.70/4.30
Soda Zitrone*	2.70/4.30
Frisch gepresster Orangensaft	4.70
Frisch gepresster Grapefruitsaft	4.70
Orangina 0,25l	4.10
Vöslauer 0,33l Prickelnd/Still	3.50

*Jugendgetränk

LES ALCOOLS

	VERRE / BOUTEILLE
Vin Blanc 1/8	4.90/25
Domaine de Pellehaut, Gascogne leichter Cuvée mit 11% Vol. alc. Zartes Aroma nach Zitrusfrüchten, Grapefruit und Orangeblüten.	
Vin Rouge 1/8	4.90/25
Domaine de Pellehaut, Gascogne trockener Cuvée mit 13% Vol. alc. intensiven Aromen nach Cassis, Kirschen und Brombeeren	
Vin Rosé 1/8	5.10/26
Château Lauduc, Bordeaux Rosé mit 12,5% Vol. alc. (100% Cabernet Franc) Fruchtige Aromen nach Erdbeeren, Grapefruit und Blaubeeren.	
Champagne 0.1l <i>FALLET DART</i>	12.10/79
FALLET-DART Brut Grande Selection Pinot Noir 70%, Meunier 15%, Chardonnay 15% 12,5% Vol. alc.	
Champagne Rosé 0.1l <i>FALLET DART</i>	13.10/85
FALLET-DART Brut Grande Selection Meunier 60%, Pinot Noir 40% 12,5% Vol. alc.	
Aperitivo Spritz 1/4	8.10
Aperitivo Negroni Eleven mit Prosecco	
Rosé Soleil 1/4	8.90
Rosé, Hibiskus Likör, Rhabarbernektar, Soda	
Lillet Spritz 1/4	8.10
Lillet Blanc, Holundersirup, Weißwein, Soda	
Weisser Spritzer 1/4	4.50
Winzer Gerhard Deim Grüner Veltliner, Kamptal	
Bière 0,33l	4.30
Murauer Bier, Märzen 5,2% vol. alc.	
Bio Cidre Val de Rance 0,33l	4.80



PARÉMI
BOULANGERIE – PÂTISSERIE

La Carte

PÂTISSERIE

Le Citron	6.90
Zitronen-Mascarpone Crème mit Pinienkernenkrokantboden, umhüllt in weißer Valrhona Ivoire Schokolade	
Moelleux au Chocolat	6.60
Weicher Schokoladenkuchen ohne Mehl mit dunkler Valrhona Caraïbe Schokolade (Glutenfrei)	
Éclair au Chocolat	6.50
Brandteig mit Crème Pâtissière & dunkler Valrhona Illanka Schokolade	
Tarte Dulcey - Passion	6.90
Französischer Mürbteigboden mit Passionsfrucht-Crème & Valrhona Dulcey Ganache	
Tarte Fine aux pommes	4.60
Le Flan Parisien	5.30
Salade de Fruits	6.40
Financier	1.60
Madeleine	1.40
Cannelé Bordelais	3.40
Cake Citron	3.50
Gâteau de Voyage • Caramel Pécan	3.90
Macaron verschiedene Sorten	2.50



CRÉATIONS ARTISANALES

Unser geschultes Personal informiert Sie gerne über Allergene und Zutaten in unseren Speisen. Alle Produkte werden täglich frisch in unserer Backstube zubereitet, daher ist die Verfügbarkeit einiger Produkte begrenzt. Alle Preise in Euro inkl. MwSt – ohne Gewähr.

VIENNOISERIE

Croissant	3.50
Pain au Chocolat	3.90
Escargot	4.60
Sorten: Pistazie, Rosinen	
Suisse au chocolat	4.60
½ Brioche (Mit oder ohne Zucker)	4.40
½ Brioche Feuilletée	4.60
Croissant aux Amandes	4.70
Pain au Chocolat aux Amandes	4.90
Tartine Brioche Cassis Amandes	4.80
Brioche Feuilletée Zimt	4.50
Warmes Schinken-Käse Croissant	5.10

FRÜHSTÜCK

- Petit Déjeuner -

Granola	7.90
Hausgemachtes Granola mit griechischem Joghurt, Vanille karamellisierten Hasel- und Pekannüssen, Wald und Blütenhonig der Imkerei Grill & saisonalen frischen Früchten	
Petit-déjeuner Français	5.90
Croissant oder Pain au Chocolat oder Baguette oder ½ Brioche mit französischer Charentes-Poitou Butter, hausgemachter Marmelade oder feinem Wald und Blütenhonig der Imkerei Grill	
Petit-déjeuner Salé	11.90
Französische Saucisson, Beinschinken, Appenzeller Käse vom Schweizer in der Wollzeile, Brebis d'Argental Schafskäse, 1 Wanderhuhn Ei, konfierte Tomaten mit frischem Brot und französischer Charentes-Poitou Butter	
Le Grand déjeuner	19.90
Petit-déjeuner Salé mit Brotkorb, Butter, Marmelade, Croissant oder Pain au chocolat, frisch gepresster Orangen oder Grapefruitsaft.	
Mit Glas Champagner 0.1l FALLET-DART Brut	+8.0

*Eine vegetarische Alternative wird gerne für Sie zubereitet

- Tartine -

Pain du Printemps	6.90
Avocado-Zitronen Creme auf hausgemachtem Roggenbrot mit Cherry-Tomaten & frischer Erbsen- und Basilikumkresse	
Pain au Saumon Avocat	7.90
Geräucherter Lachs mit Avocado-Zitronen Creme auf hausgemachtem Roggenbrot mit Cherry-Tomaten & frischer Erbsen- und Basilikumkresse	

- Sandwiches -

Saucisson	8.90
Baguette mit französischer Saucisson, französischer Charentes-Poitou Salzbutter und Cornichons	
Brebis	8.90
Baguette mit Brebis d'Argental Schafskäse, konfierten Tomaten und frischem Salat	
Jambon Fromage	8.90
Baguette mit Beinschinken, Appenzeller Käse vom Schweizer in der Wollzeile und französischer Charentes-Poitou Salzbutter	
Thon-Mayonnaise	9.90
Baguette mit hausgemachter Thunfischmayonnaise, konfierten Tomaten und frischem Salat	
Roastbeef Sous vide	10.90
Baguette mit Roastbeef Sous vide vom Bio Beiried, konfierte Rotwein-Zwiebeln & hausgemachte Dijon Mayonnaise	

Gefüllte hausgemachte Buns

• Lachs, Avocado & Crème fraîche	7.90
• Beinschinken, Appenzeller, Spiegelei und hausgemachter Mayonnaise	7.90

- Salade Saison -

Salade Brebis	13.90
Blattsalat mit Brebis d'Argental Schafskäse, konfierten Tomaten, Weintrauben, gerösteten Pekannüssen, Sesam, Mohn und Balsamico Vinaigrette. Serviert mit unserem Baguette	
Salade Saumon	14.90
Blattsalat mit geräuchertem Lachs, frischen Cherry-Tomaten, Weintrauben, Apfelscheiben, gerösteten Pekannüssen, Walnuss-Dressing, Sesam, Mohn und hausgemachten eingelegten Äpfeln. Serviert mit unserem Baguette	
Salade Niçoise	14.90
Blattsalat mit Thunfisch, wachswiches Ei, Tomaten, Sardellen, Radieschen, Kalamata Oliven, gerösteten Pekannüssen, Sesam, Mohn, Gurken & Balsamico Vinaigrette. Serviert mit unserem Baguette	

*Unsere Sandwiches und Salate sind auch vegan erhältlich. Gerne informiert Sie unser Team über unser Angebot.

- Quiche -

Lorraine	11.90
Hausgemachte warme Quiche mit Beinschinken, Raclette Käse vom Schweizer in der Wollzeile mit frischem Blattsalat & konfierten Tomaten	
Brebis Tomate	11.90
Hausgemachte warme Quiche mit Brebis d'Argental Schafskäse, frischem Blattsalat & konfierten Tomaten	
Saumon	11.90
Hausgemachte warme Quiche mit Räucherlachs, Crème fraîche, frischem Blattsalat & konfierten Tomaten	

PAIN

Corbeille à Pain Brotkorb mit Brot nach Wahl:	
Baguette	3.90
Roggenbrot, Nussbrot oder Pain au Levain	4.20
½ Baguette mit Salzbutter	4.10

EN PLUS

Beurre	2.00
französische Charentes-Poitou Butter (natur oder gesalzen)	
Confiture	2.00
Marmelade	
Hausgemachtes Pâte à tartiner	3.00
Pistazie oder Haselnuss	
Miel	2.00
Waldhonig von der Imkerei Grill	
Gekochtes Wanderhuhn Ei	2.00
Wanderhuhn Ei von Familie Heidegger	
Käse, Schinken oder Saucisson	2.50
Portion Lachs	4.50
Griechisches Joghurt mit Vanille	4.10

PARÉMI
BOULANGERIE - PÂTISSERIE

Wir produzieren täglich mit viel Sorgfalt und Freude in kleinen Mengen. In unserer hauseigenen Backstube kreieren wir sowohl traditionelle wie auch experimentelle Geschmackserlebnisse.

Gemeinsam mit unserer Lieferanten legen wir sehr viel Wert auf die Herkunft sowie Qualität unserer Rohstoffe.

Für unsere saisonalen Produkte wenden Sie sich an unser Parémi Team oder durchstöbern unsere Zusatzkarte.