



CAFÉ DES ARTISTES

Speisekarte

VORSPEISEN

Antipasti - Etagere

Eine raffinierte Auswahl an Wurstspezialitäten, Aromatischen Käsesorten, Mariniertem Gemüse, Focaccia, Oliven & Antipasti
Auf drei Etagen serviert – ideal zum teilen



35

Tomatensuppe

Hausgemacht Tomatensuppe mit Croûtons, Pesto & Parmesan

10

Focaccia

Hausgebackene Focaccia mit Parmesan & Aioli- Dip

13

SALATE

Insalata - Fresh

Gemischter Salat, Kirschtomaten, geröstete Pinienkerne, Grana Padano in hausgemachtem Orangen-Dressing

15

Hähnchenbrust

+6

Thunfisch

+6

Scampi

+8

Burrata - Salat

Gemischter Salat, Basilikum, Burrata, Kirschtomaten in hausgemachtem Orangen-Dressing

18

Salade des Artistes

Gratinierter Ziegenkäse mit Honig auf Rote-Bete-Mousse & Pesto
Artischocken-Apfel Salat

19

Caprese - Salat

Gemischter Salat, Basilikum, Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Croûtons in hausgemachtem Orangen-Dressing

17

HAUPTGÄNGE

Entrecôte "Palette d'Or" 300 g

39

Zart gereiftes Entrecôte, veredelt mit unserer hausgemachten Kräuter- Knoblauchbutter „Palette D'or“ serviert mit Frites, Saisonalem Salat & Baguette

Tartare - Frites

26

Handgeschnittenes Rindertartar mit Frites

Carpaccio de boeuf mariné

22

Rinder Carpaccio, Pesto, Frites & Salat

Curry de patates douces et légumes

20

Süßkartoffel-Curry Mit Gemüse

Omelette

17

Bio-Eier Mit Parmesan Frites & Salat

Preise in Euro



Frisch handgezogener Teig, lange gereift und traditionell im Steinofen gebacken

PIZZA À PÂTE TIRÉE

Artistes

Basilikum-Pesto-Crème,
Fior Di Latte, Kirschtomaten &
geröstete Pinienkerne 20

Bufalina

San-Marzano- Tomatensauce
Büffelmozzarella frisches Basilikum 17

Red Scampi

San-Marzzano-Tomatensauce,
Kirschtomaten, Fior di Latte,
Knoblauch & Scampi 26

Napoli

Fior di Latte, scharfe Salami,
Rosmarin, Kirschtomaten &
Knoblauchöl 22

Black Truffle

Fior Di Latte, Trüffelcrème,
Champignons,
schwarzer Trüffel 25

Quattro Formaggi

Fior Di Latte, Parmesan, Provola &
Gorgonzola 21

Parma Rucola

San-Marzano-Tomatensauce,
Fior Di Latte, Rucola, originaler
Parmaschinken & gehobelter
Parmigiano 23

Tuna Gourmet

Fior di Latte, Thunfisch-Chunks,
karamellisierte Zwiebeln, Oregano 21

Feta Amore

San- Marzano -Tomatensauce,
Fior di Latte, Feta, Kirschtomaten,
gerösteter Knoblauch, rote Zwiebeln 20

Napoli Salami

San- Marzano -Tomatensauce,
Fior di Latte, Salami Napoli 19

Prosciutto

San-Marzano-Tomatensauce,
Fior di Latte & Prosciutto Cotto 19

PASTA À PÂTE TIRÉE

Pasta al Tartufo

Pappardelle, weiß Trüffelcrème,
Champignons & Parmigiano 28

Rinderfiletstreifen +10
Scampi +9

Pâtes au Citron

Pappardelle, Zitronen-VELOUTÉ ,
Burrata & Amaretti 24

Pappardelle au Gorgonzola

Gorgonzola-Rucola-Crème,
Kirschtomaten & Parmigiano 24

Ravioli aux Cèpes

Gefüllt mit Steinpilzen, VELOUTÉ -
Sauce, Saisonale Champignons &
Parmigiano 25

Gnocchi au Basilic

Gefüllt mit Basilikum, in
Tomatensauce, mit Kirschtomaten &
Parmigiano 20

Hähnchenbrust +8
Burrata +7

DESSERTS

Tiramisù

klassisch hausgemacht 10

Crêpe Bretonne

Bretonischer Pfannkuchen mit
Caramel Breton & Vanilleeis 11

Crumble de Saison

Mit saisonalem Obst,
Vanilleeis & Vanillesoße 12

Hausgemachte Kuchen

Eine wechselnde Auswahl 5,9
Fragen Sie bitte uns

CA COCKTAILS



ESPRESSO MARTINI	14
<i>Vodka, Kahlua, fresh espresso</i>	
NEGRONI	12
<i>Gin, Campari, roter Wermut</i>	
LILLET WILD BERRY	12
<i>Lillet Blanc, wild berries, fresh berries</i>	
APEROL SPRITZ	12,5
<i>Aperol, Prosecco, Soda</i>	
Campari Spritz	12,5
<i>Campari, Prosecco, Soda</i>	
LAVENDER SPRITZ	12,5
<i>Lavender, Prosecco, Soda</i>	
CLASSIC MOJITO	12,5
<i>Rum, Limette, Minze, Soda</i>	
GIN & TONIC	12
<i>Gin & premium tonic</i>	
LIMONCELLO SPRITZ	12,5
<i>Limoncello, Prosecco, Zitrone</i>	
RED BANANA COCKTAIL	13
<i>Gin, Passionsfrucht, Bananensaft, Grenadine</i>	
FRENCH 75	13
<i>Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Champagne</i>	
HUGO	12
<i>Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Limetten Soda</i>	
White Gold	10,5
<i>Bio-Vermouth Blanc · Dry Tonic</i>	
Gold Rosé	12,5
<i>Bio-Vermouth Rosé · Soda</i>	
<i>Grapefruitsirup</i>	
Saint-Tropez	10,5
<i>Roséwein · Soda · Grapefruitsirup</i>	
Saint-Malo	10,5
<i>Roséwein · Soda · Pfirsichsirup</i>	

Alkoholfreie cocktails

LAVENDER BREEZE	11,5
<i>Lavender, Zitrone, Soda</i>	
VIRGIN MOJITO	10,5
<i>Limette, Minze, Soda</i>	
VIRGIN RED BANANA	11,5
<i>Passionsfrucht, Bananensaft, Grenadine</i>	
CITRUS COOLER	10,5
<i>Grapefruit, Limette, Soda, Minze</i>	
PASSION SUNRISE	10,5
<i>Passionsfrucht, Orange, Grenadine</i>	
IPANEMA	11
<i>Passionsfrucht, Limette, Ginger Ale</i>	

Shots

JÄGERMEISTER	3,5
SAMBUCA	3,5
TEQUILA	3,5
BERLINER LUFT	3,5

Liköre & Digestifs

CALVADOS	6,9
AMARETTO	6
AVERNA	4,5
RAMAZZOTTI	6
FERNET-BRANCA	6
CHARTREUSE	7
COINTREAU	7
GRAPPA	6
GET 27	6
EAU-DE-VIE DE MIRABELLE	8,9
EAU-DE-VIE DE POIRE WILLIAMS	8,5

WEINKARTE



Weiss

SAUVIGNON BLANC

Weingut Wernersbach –
Rheinhessen
0,15 l 8
0,5 l 26
Flasche 39

TARIQUET CLASSIC

Gascogne
0,15 l 8
0,5 l 26
Flasche 39

SOLARIS (BIO)

Schleswig-Holstein – Fehmarn
Naturwein
0,15 l 8
0,5 l 26
Flasche 39

GRAUBURGUNDER „THALIA“

Baden BÄRMANN
0,15 l 8
0,5 l 26
Flasche 39

RIESLING KABINETT TROCKEN (BIO)

Pfalz – Weingut Eifel
0,15 l 9
0,5 l 28
Flasche 43



Rot

CÔTES DU VENTOUX

Famille Perrin
0,15 l 8
0,5 l 26
Flasche 39

PINOT NOIR

Baden – F. Bärmann
0,15 l 8
0,5 l 26
Flasche 39

CABERNET

Baden – F. Bärmann
0,15 l 8
0,5 l 26
Flasche 39

MERLOT

Südfrankreich
0,15 l 9
0,5 l 28
Flasche 43



Rosé

FEHMARN ROSÉ (BIO)

Pinot Rondo
0,15 l 8
0,5 l 26
Flasche 39

TARIQUET ROSÉ

Frankreich
0,15 l 8
0,5 l 26
Flasche 39

CRÉMANT & CHAMPAGNER

Crémant ROSÉ 8,5
Bouvet Ladubay · 0,1 l

Crémant ROSÉ 53
*Bouvet Ladubay SAUMUR-
CHAPIN LANDAIS Fl 0,75 l*

Crémant Blanc 8,5
Bouvet Ladubay 0,1 l

CHAMPAGNE BLANC FL 0,75L

Gosset 99
EXTRA BRUT

Pol Roger 109

Flaschenweine

MÂCON VILLAGE

DOMAINE FICHET 48

BOURGOGNE

CHARDONNAY GIRARDIN 52

SANCERRE

G MILLET 56

POUILLY-FUMÉ

L'ARRÊT BUFFATTE 58

CHABLIS 1 CRU

BEAUROY M. TREMBLAY 65

WEISSBURGUNDER

FEHMANER. INSEL FEHMAREN 48

WEISSBURGUNDER

F. J. EIFEL · MOSEL 59

PINOT BLANC

EICHELBERG- 59

HEITLINGE.GG.BADEN

CHARDONNAY

BECHHEIMER 59

DREISSIGACKER

FITOU

CHÂTEAU DE SÉGURE 45

CÔTES DU VENTOUX

EPICURE - CHÂTEAU VALCOMBE 48

CROZES-HERMITAGE

LES ALEXANDRINS 56

VACQUEYRAS

DOMAINE PERRIN 59

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

DOMAINE DE MARCOUX 89



PROVENCE

STUDIO MIRAVAL 45

CRU PROVENCE

CHÂTEAU PIGOUDET 48

FRANKREICH



À Partager

Erdnüsse 3

Oliven 3

Käseteller klein 12

Käseteller groß 16



KAFFEE · TEE · ERFRISCHUNGEN · BIER · APERITIF

KAFFEE

Espresso	2,7
Doppelter Espresso	4,2
Espresso Macchiato	2,9
Doppelter Espresso Macchiato	4,5
Flat White	4,5
Café Crème.	3,9
Cappuccino	4,5
Latte Macchiato	4,9
Eiskaffee klassisch	5,9
Eiskaffee mit Vanilleeis	6,9
Eis Schokolade mit Vanilleeis	6,9
Café au Lait	5,5
Heiße Schokolade	4,9
Hafermilch / Milch	+0,5
Hallo	+0,5

TEE-SPEZIALITÄTEN VON Mariage Frères

French Breakfast	4,9
Earl Grey French Blue	4,9
Darjeeling Himalaya	4,9
Thé Vert Fuji Yama	4,9
Blanc & Rose	4,9
Mentha Piperita	4,9
Frische Minze	5,9

WASSER

	0,2L	0,75L
VIO - Classic	3	8,9
VIO- Perlig	3	8,9

SCHORLEN 0,2L

VIO Schorle Apfel	4
VIO Schorle Johannisbeere	4
VIO Schorle Rhabarber	4

SCHWEPPE 0,2L

Tonic Water	4
Bitter Lemon	4
Ginger Ale	4
Wild Berry	4

Softdrinks 0,2L

Coca-Cola	4
Coca-Cola Zero	4
Sprite	4
Fanta	4
Mezzo Mix	4

BIER

FASSBIER	0,3L	0,5L	BIER MIX	0,3L	0,5L	FLASCHENBIER	
Holsten Pils	4	6,5	Alster	3,8	6,3	Carlsberg 0,33 l	4
Duckstein	4	6,7	Monaco	5,5	6,9	Erdinger alk.-frei 0,5 l	7
Kronenbourg Blanc	4,5	8				Holsten alk.-frei 0,33 l	4

APERITIF

Ricard · 2 cl	3,5
Pastis 51 · 2 cl	3,5