



Getränke
& WEINKELLER

SOFTGETRÄNKE

Carola rot, grün, blau	50cl	4,5€
Sprudelndes Yuzu-Getränk	34cl	9€
Fentimans Rose Lemonade	27,5cl	6€
Orangenblüte & Rosmarin Limonade	33cl	6€
Eisenkraut & Strohblume botanisches Wasser	33cl	6€
Schweppes Indian Tonic	25cl	6€
Schweppes Hibiscus Tonic	20cl	6€
Fever Tree Ginger Beer	20cl	6€
Ginger Ale	20cl	6€
Drims Soda Pamplemousse	20cl	6€
Pepsi / Pepsi Max	33cl	6€
Unsere Alain Milliat Auswahl :		
Renette Apfelsaft	20cl	7€
weißer Pfirsichnektar	20cl	7€
Sengana Erdbeerennektar	20cl	7€
Mangonektar	20cl	7€
Roter Tomatensaft	20cl	7€
Frisch gepresster Orangensaft	20cl	6€
Frischer Fruchtsaft des Tages	25cl	7€
Hausgemachter Eistee	20cl	5€
Iced Hibiscus	20cl	5€
Kaltgebrühter Kaffee	20cl	5€
Iced Latte	20cl	5€
Iced Matcha Latte	20cl	6€

COCKTAIL AUSWAHL

- Cocktails -

“FRENCH” BLOODY MARY

13€

Nuage Vodka aufgegossen mit elsässischem Meerrettich, scharfe hausgemachte Soße, Essiggurken, Alain Milliat Tomatensaft, Senf

Würzig, salzig, scharf

- eine alkoholfreie Variante ist erhältlich -

PERFECT PEACHY LADY

18€

Nuage Gin, weißes Ponthier-Pfirsichpüree, Nana Ding Dragon Jasmin-Grüntee, Veuve Cliquot Ponsardin Champagner

*Fruchtig, blumig,
sprudelnd*

- eine alkoholfreie Variante ist erhältlich -

MADAME C ESPRESSO MARTINI

14€

Renaissance Vodka, Algebra Kaffeeликör, Balbronn Hagmeyer Erdbeeren, Espresso, Rohrzucker

*Geröstet, verlockend,
fruchtig*

GENMAICHA FIZZ

14€

St-Rémy Brandy, hausgemachter Genmaicha-Tee-Sirup, Milchsäure, Sprudelwasser

*Frisch, pflanzlich,
grün*

DER WEINKELLER VON madame c

Weißwein

ELSASS

	12cl	75cl
Riesling, <i>Le Dandy, Domaine Jean Huttard</i>	8€	48€
Gewurztraminer, <i>Orchidées Sauvage, Domaine Muré</i>	7,5€	45€
Sylvaner <i>Vieilles Vignes, Domaine Siebert</i>	7€	42€
Pinot Blanc et Auxerois, <i>Paar, Domaine Mélanie Pfister</i>	8€	48€

BEAUJOLAIS & BURGUND

	12cl	75cl
Beaujolais blanc, <i>Sur le Granit, Domaine Bulliat</i>	7€	42€
Chablis, <i>Billaud-Simon</i>	11€	66€
Pouilly Fuissé 1 ^{er} Cru, <i>Aux Chailloux, Domaine Trouillet</i>		77€

RHÔNE & LANGUEDOC

	12cl	75cl
Crozes Hermitage, <i>Cuvée particulière, Domaine Remizières</i>	9€	54€
Corbières, <i>Classique, Château Ollieux Romanis</i>	7€	42€
Saint Joseph, <i>Christophe Pichon</i>		65€
Condrieu, <i>Pur 100, Christophe Pichon</i>		85€
Château Neuf du Pape, <i>Pur Clairette, Domaine Usséglio</i>		86€

LOIRE

	12cl	75cl
Touraine Sauvignon Blanc, <i>Domaine Pascal Gibault</i>	6€	36€
Touraine Chenonceaux, <i>Domaine Pascal Gibault</i>	8€	48€

La cave DE Madame C

Rotwein

ELSASS

	12cl	75cl
Pinot Noir, <i>La Barrique du Noir de Katz, Domaine René Meyer</i>	7,5€	45€
Pinot Noir, <i>Côte de Rouffach, Domaine Muré</i>		66€

BEAUJOLAIS & BURGUND

	12cl	75cl
Saint Amour, <i>Esprit de Séduction, Terroirs Originels</i>	7,5€	45€
Moulin à Vent, <i>Les Thorins, Terroirs Originels</i>	7,5€	42€
Nuits St Georges, <i>Les Montrozières, Domaine Faiveley</i>		85€
Mercurey, <i>Vieilles Vignes, Domaine Faiveley</i>		66€

RHÔNE

	12cl	75cl
Vacqueyras, <i>Templiers, Domaine le clos des Cazeaux</i>	7,5€	45€
Cairanne, <i>Réserve des seigneurs, Oratoire St Martin</i>	8€	48€
Saint Joseph, <i>Christophe Pichon</i>		59€
Côte Rôtie, <i>Promesse, Christophe Pichon</i>		89€
Cornas, <i>Domaine Remizière</i>		79€

LANGUEDOC

	12cl	75cl
Terrasse du Larzac, <i>Mas de la Séranne, Clos des immortelles</i>	8€	48€
Pic Saint Loup, <i>Héritage, Domaine Gerard Bertrand</i>	7,5€	45€
Corbière, <i>parcellaire La Forge, Domaine Gerard Bertrand</i>		85€
Corbière, <i>parcellaire Clos d'ORA, Domaine Gerard Bertrand</i>		250€

LOIRE

	12cl	75cl
Touraine, <i>Emotion, Domaine Pascal Gibault</i>	7€	42€

DER WEINKELLER VON madame c



ROSÉWEIN

	12cl	75cl
Rosé AOP Languedoc, <i>Art de vivre, Domaine Gerard Bertrand</i>	6,5€	39€
Côtes de Provence, <i>Miraval, Domaine Miraval</i>	8€	48€

CHAMPAGNER

	12cl	75cl
Champagne <i>Veuve Clicquot</i>	13€	90€
Champagne <i>Grande Dame, Veuve Clicquot</i>		280€
Champagne <i>Dom Perignon</i>		310€
Champagne <i>KRUG</i>	39€	350€
Champagne <i>Belle Epoque, Perrier-Jouet</i>		300€
Champagne <i>Blanc de Blanc, Ruinart</i>		180€
Champagne <i>Blanc de Blanc, EPC</i>		120€
Champagne Rosé, <i>Laurent Perrier</i>	18€	140€



FASSBIER

	25cl	50cl
Fischer Tradition	4€	8€
Meteor IPA	5€	10€

ALKOHOLFREIHE FLASCHENBIER

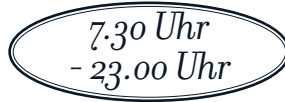
	33cl
Heineken 00	6,5€
Meteor Ipa 00	6,5€



DIE KÜCHE



Unsere exklusive - Auswahl -



MADAMEC GRAVED LACHS	12€
Hausgemachter Bömlo Graved Lachs, hausgemachte Blinis, Meerrettichcreme, Gomashio und eingelegtes Gemüse	
6 AUSTERN CÉLINE DE CANCALE N°3	18€
Roggenbrot, Butter mit Wakame und Schalotten mit Essig	
FRANZÖSISCHER KAVIAR AUS DER AQUITAINE	120€
von maison Prunier, 30gr Hausgemachte Blinis, Crème Fraîche, gehackte Eier	
BURRATA DI BUFFALA	13€
125gr, Pistazien-Basilikum-Pesto, Rucola und hausgemachte Focaccia	
KÄSEAUSWAHL	14€
Kremiger Gorgonzola DOP, Tête de moine AOP und gefüllter Brie de Meaux	
EIN KÄSE ZUR WAHL	6€
WURSTWARENAUSWAHL	12€
Französischer Trüffelschinken, Spianata, Lomo Duroc	
EINE WURSTWARE ZUR WAHL	5€



Von 18.00 - *Unsere minuziösen Gerichte* - zum 23.00

GRÜNE SPARGEL « Salsa Macha chipotle » 12€
Ricotta, gehackte Erdnüsse

GEBACKENE AUBERGINEN 11€
Geräucherte Stracciatella, Kirschen, Haselnüsse und Rucola

KRABBE'FINGER 14€
Zupfkrabbenfleisch, Brioche-Brötchen,
Weißkohl-Coleslaw, Mayonnaise mit Wasabi und Sesam

BROCCOLINI 12€
Scharf angebraten, Focaccia, Green Goddess Soße und Sardellensoße

BÖMLO LACHS 15€
Roh serviert, Mango, Orange und Habanero

MADAME C CLUB 19€
Salat, Miso-Mayonnaise, hartgekochtes Ei,
Geflügel Supreme, Parmesan

FRESHES HACKSTEAK-TATAR auf italienische Art 17€
Taggiasche Oliven, Pecorino, Pinienkerne und Focaccia-Crumble

GESCHMORTE LAMMSCHULTER 21€
saisonales Gemüsefrikassee, reduzierter Bratensaft und Gremolata

KARTOFFELCREME 5€
Nussbutter, knusperige Kartoffeln

... & Unsere genussreichen Süßigkeiten

GEBÄCK DER KONFITOREI SÉBASTIEN 8€
Tobago-Torte

*Spekulatiuskeks, knusperiges Blätterteig, Nougat,
hochwertige Schokocreme*

Himbeere und schwarze Johannisbeere-Süßspeise
*Mandelstreuselkeks, Limette, Mandelbiskuit, Himbeeren
und schwarze Johannisbeeren*

Mangue Yuzu Cheesecake
Keks, Limette-Yuzu-Cheesecake, Mango-Yuzu-Confit

Schokoblume-Süßspeise - glutenfrei
Schoko-Mandelbiskuit, Schokoladenmousse und Mandelpraliné

CAFETERIA
& ALKOHOLE

caFeTeRia

Espresso	2,5€	Cappuccino	4,5€
Doppio	4,5€	Latte macchiato	5€
Americano	3€	Caffè Latte	5€
Filtre Batch Brew	4€	Heiße Schokolade	5€
Aktuelle Teeauswahl	6€	Matcha Latte	6€
Sondertees von Nana Ding	10€	Hojicha Latte	6€
Macchiato	3€	Chai Latte	5€
Cortado	3€		

LES SPIRITUEUX

APÉRITIFS

	50ml
Ratafia Lehmann - <i>Karamell, Feige, vielschichtig</i>	10€
Hag'se Trank - <i>Fruchtig, würzig, voll und mild</i>	10€
Dolin Bitter - <i>Bitter, krautig, würzig</i>	10€
Pampelle - <i>Pampelmuse, bitter, frisch</i>	10€
Avéze - <i>Enzian, bitter, blumig</i>	10€
Quaglia Vecchio Amaro - <i>Kräuter, Gewürze, bitter</i>	10€
FMK Orange, Bitter, Wein - <i>Orange, bitter, weinartig</i>	10€
Oli'Tchin - <i>Olive, Zitrusfrüchte, bitter</i>	10€
Melon - <i>Melone, süß, fruchtig</i>	10€

PINEAU DES CHARENTES

	50ml
Grosperin MMC 1 - <i>Fruchtig, mineralisch, süß</i>	10€
Grosperin MMC 2 - <i>Vielschichtig, würzig, ausgewogen</i>	10€
Vina 25 PX - <i>Traube, balsamisch, Schokolade</i>	10€

PORTO

	50ml
Graham's Six Grapes - <i>Pflaume, Kirsche, Schokolade</i>	10€
Graham's Fine White - <i>Traube, Mandeln, golden</i>	10€

VERMOUTH

	50ml
Dolin Dry - <i>Leicht, frisch, krautig</i>	10€
Dolin Blanc - <i>Blumig, Mandeln, Pfirsich</i>	10€
Dolin Rouge - <i>Trockenfrüchte, Gewürze, Vanille</i>	10€
Noilly Prat Dry - <i>Krautig, bitter, vielschichtig</i>	10€
Noilly Prat Ambré - <i>Zimt, Orange, Traube</i>	10€
La Quintinye Royale Rouge - <i>Lakritze, Pflaume, Schokolade</i>	10€
Dolin Chambéryzette - <i>Fruchtig, leicht, säuerlich</i>	10€
Cocchi Torino Storico - <i>Orange, Rhabarber, Tabak</i>	10€
Cocchi Extra Dry - <i>Zitrone, Minze, Koriander</i>	10€

ELSASS SCHNAPS

	30ml
Fraise Hagmeyer - <i>Erdbeere, süß, fruchtig</i>	10€
Fraise Metté - <i>Erdbeere, intensiv, frisch</i>	12€
Framboise s. Exception Nussbaumer - <i>Himbeere, wild, stark</i>	10€
Framboise Classique Nussbaumer - <i>Himbeere, süß, fruchtig</i>	10€
Framboise sauvage Metté - <i>Himbeere, intensiv, frisch</i>	12€
Framboise sauvage GR Miclo - <i>Himbeere, wild, elegant</i>	10€
Poire Williams Exception Nussbaumer - <i>Birne, Brombeere, fein</i>	10€
Poire Williams GR Miclo - <i>Birne, intensiv, elegant</i>	12€
Poire Williams Metté - <i>Birne, frisch, fruchtig</i>	12€
Poire Williams RF Lehmann - <i>Birne, rund, sanft</i>	12€
Poire Williams Dist du Petit Grain - <i>Birne, süß, aromatisch</i>	17€
Kirsch Nussbaumer - <i>Kirsche, Kirschkern, stark</i>	10€
Kirsch Hagmeyer - <i>Kirsche, Mandeln, intensiv</i>	10€
Mirabelle Cœur de Chauffe Miclo - <i>Mirabelle, süß, fruchtig</i>	12€
Vieille Mirabelle Metté - <i>Mirabelle, Brombeere, vielschichtig</i>	12€
Abricot Sab's - <i>Aprikose, sanft, duftend</i>	16€
Pomme Hagmeyer - <i>Fruchtig, sanft, klar</i>	10€
Marc Gewurz 1992 VT Lehmann - <i>Holzige, würzig, fruchtig</i>	14€
Marc Riesling Metté - <i>Frisch, fruchtig, blumig</i>	10€
Vieux Marc de Bourgogne Sab's - <i>Reich, fruchtig, Vanille</i>	10€
La Fine Sab's - <i>Stark, fruchtig, holzig</i>	11€
Bouillon Blanc Miclo - <i>Honig, Rose, Litschi</i>	10€
Fleur d'Acacia Metté - <i>Blumig, Pollen, Honig</i>	12€

Oli'Still, Olives distillées - Umami, Trüffel, Olive	12€
DHG Vulson - Fruchtig, Wurzel, Lakritze	12€

COGNAC

	30ml
Hennessy XO - Trockenfrüchte, Gewürze, Schokolade	35€
Hennessy Paradis - Blumen, Früchte, Gewürze	164€
Martell VS - Fruchtig, würzig, holzig	10€
Martell Cordon Bleu - Pflaume, Apfel, Mokka	29€
Rémy Martin 1738 - Aprikosen, Zimt, Schokoladet	10€
Rémy Martin XO - Pflaume, kandierte Orange, Gewürze	35€
Delamain Pale & Dry - Weiße Blumen, Vanille, Haselnuss	21€
Delamain XXO - Kandierte Früchte, milde Gewürze, rancio	50€
Ferrand Sélection des Anges - Trockenfrüchte, Honig, Gewürze	36€
Merlet VSOP - Fruchtig, Vanille, würzig	10€
Merlet Sél. St-Sauvant n°3 - Trockenfrüchte, holzig, Vanille	19€
Fontagard XXO Héritage - Reich, würzig, holzig	10€
Godet Folle Blanche - Reich, würzig, holzig	26€
Camus Ile de Ré - Blumig, fruchtig, fein	11€
Rémy Landier XO - Trockenfrüchte, Gewürze, holzig	30€
Courvoisier XO Impérial - Fruchtig, blumig, würzig	22€
Grosperin Le Roch XO - Reife Früchte, Gewürze, rancio	10€
Grosperin Grande Champagne n°90	27€
- Blumen, Trockenfrüchte, Gewürze	
Lhéraud XO PC 20 ans - Reich, Vanille, würzig	16€

Louis XIII - Trockenfrüchte, Weihrauch, Sandelholz

10ml 70€

Armagnac

	30ml
Dartigalongue VSOP - Pflaume, Vanille, Gewürze	10€
L'Encantada 1998 Dom. Pouy	17€
- Quitte, Honig, geröstete Mandeln	
Alabat 1992 Single Cask #37	26€
- Rancio, leichter Rauch, Lakritze	

CALVADOS

	30ml
Dupont Fine - Apfel, Vanille, Zitrusfrüchte	10€
Dupont Réserve - Grüner Apfel, Menthol, pflanzlich	10€

WHISKIES

	30ml
Coperies Single Malt - <i>Blumig, fruchtig, elegant</i>	10€
Coperies les Ogres - <i>Reich, würzig, fruchtig</i>	10€
Fontagard PDNC - <i>Apfel, Trauben, säuerlich</i>	10€
Fontagard TORB - <i>Apfel, Trauben, säuerlich</i>	11€
Hautes Glaces Indigene - <i>Holz, Pfirsich, Mandeln</i>	14€
Miclo Vorvoné - <i>Getreide, Gebäckartig, geröstet</i>	10€
Miclo Naur Ma - <i>Torfig, Karamell, malzig</i>	10€
Lehmann Birdy - <i>Würzig, intensiv, rund</i>	10€
Glenmorangie The Nectar - <i>Hefekuchen, Aprikose, Vanille</i>	10€
Glenmorangie 18 ans - <i>Pekannuss, Apfel, Vanille</i>	18€
Glenmorangie Signet - <i>Kaffee, Schokolade, Gewürze</i>	34€
Ardbeg Ten - <i>Geräuchert, Zitrone, Schokolade</i>	10€
Ardbeg Corryvreckan - <i>Torfig, maritim, Zitrusfrüchte</i>	15€
The Balvenie 14 ans Bourbon Barrel - <i>Vanille, Eiche, fruchtig</i>	22€
Whistlepig 12 - <i>Gewürze, Trockenfrüchte, dunkle Schokolade</i>	19€

RHUM

	30ml
Mount Gay Eclipse - <i>Frisch, aromatisch, ausgewogen</i>	10€
Mount Gay XO - <i>Rund, vielschichtig, reif</i>	10€
Planteray 3 Stars - <i>Würzig, krautig, Schokolade</i>	10€
Appleton Estate 15 ans - <i>Geröstete Mandeln, Haselnuss, Orange</i>	11€
Baie des Trésors Blanc - <i>Zuckerrohr, tropische Früchte, lebhaft</i>	10€
Baie des Trésors Fruit des Pluies - <i>Aprikose, Pfirsich, Vanille</i>	10€
Clairin Sajous - <i>Intensiv, zuckersüß, ölig</i>	10€
Providence 3 ans - <i>Fruchtig, würzig, Vanille</i>	15€
Neisson Bio - <i>Frisches Zuckerrohr, Zitrusfrüchte, blumig</i>	10€
Neisson Vieux Bio - <i>Pflanzlich, Zitrusfrüchte, pfefferig</i>	32€
Longuetau Concerto - <i>Holz, Salzkaramell, fruchtig</i>	14€
Manutea VO - <i>Karamell, rote Früchte, elegant</i>	12€
La Favorite Vieux 4 ans - <i>Vanille, Karamell, Banane</i>	10€
Planteray XO - <i>Vanille, Kakao, Gewürze</i>	10€
Hampden 1753 - <i>Frisch, exotische Früchte, würzig</i>	10€

GIN

Supplément Tonic : 3€

40ml

Gin Petit Grain - Wacholder, Zitrusfrüchte, Gewürze	11€
Nuage - Zitronig, Koriander, Wacholder	10€
Nussbaumer VO - Würzig, frisch, Zitrusfrüchte	10€
Nussbaumer Jos'Berri - Harzig, krautig, Zitrusfrüchte	10€
Gin Sab's - Wacholder, Gewürze, Zitrusfrüchte	10€
Anaë - Zitrusfrüchte, Birne, würzig	10€
Dry Gin Metté - Frisch, zitronig, rund	11€
Oli'Gin - Olive, krautig, blumig	11€
Gin du Mont Blanc - Wacholder, botanisch, Zitrusfrüchte	14€
Gin de l'Ort - Krautig, blumig, Zitrusfrüchte	10€
Cérès Vibration - Blumig, krautig, Wacholder	10€
Audemus Pink Pepper - Würzig, Honig, Vanille	13€
Gin Rosa - Distillerie de Strasbourg - Blumig, würzig, exotisch	12€
Baccaë N°1 - Frisch, krautig, Wacholder	10€
Monkey 47 - Frisch, fruchtig, würzig	12€

VODKA

30ml

Poupées russes - Getreide, Keks, rund	10€
Grey Goose - Sanft, rein, fein	12€

AGAVE

30ml

Tequila Calle 23 Blanco - Agave, krautig, Birne	10€
Tequila Milagro Blanco - Pflanzlich, Karamell, Vanille	10€
Mezcal Convite Esencial - Zitrusfrüchte, geräuchert, krautig	10€



*Preise einschließlich aller
Gebühren und Steuern.*

*Die Liste der Allergenen ist auf
Anfrage erhältlich*