

la Belle Noïse

Fischkonserven aus der Bretagne

Sardinen, Makrelen und Thunfisch werden in fruchtigem Olivenöl eingelegt und mit hochwertigen Zutaten versehen, ohne Konservierungsmittel. Die Fische werden noch traditionell per Hand verarbeitet. Sowohl das knifflige Entgräten der fangfrischen Fische als auch das Eindosen geschieht noch per Hand um die Qualität zu gewährleisten.

Je nach Saison und Angebot

++ Auf Olivenholzbrett serviert mit Brot ++

Sardine

9.9

Filets in feinstem Olivenöl
Tomate und Olivenöl
Pitomail Paprika•Tomate•Knoblauch
Epices Kräuter • pikante Gewürze
Timut Thymian • Zitrone
Poivre grüner Pfeffer • Olivenöl
Muscadet Weißwein • Kräuter • ohne Öl

Makrele

7.9

Boucaniers Limette • Chilli
Escartifigue Tomate • Kräuter
Menton Zitrone aus Menton
Au Coeur Topinambur•Artischocke
Paradies Pfeffer•Mohn•Balsamico
Diabliesse Senf • Paprika
Bergamotte Dill • Bergamotte
Citron Pfefferbeeren • Zitrone

9.9

Thunfisch

7.9

Weiß Filets in feinem Olivenöl
Tomate Kräuter • Olivenöl
Garrigue mediterrane Kräuter

Minis

6.9

MakreleRillete grüne Zitrone
MakreleRillete Wakamé Algen
ThunfischRillete grüne Zitrone
Thoionade Thunfisch • Oliven • Kapern
Mousse Hummer • Cognac
Mousse Lachs • Estragon

Olive
BROT UND **Wein**

Kleine Speisen...



Snacks

SuperChips sel 2.5
Trüffel • Kräuter • Salz

SuperChips Salz Big 5

NussMix 2.5
scharf • Rauch • crunchy

Taralini 3
knusprige, salzige
würzige Kringel

Tartufi 1.5
schwarz • weiß
Pistazie • Erdnuss 0.8

Rabitos Royale 1.6
Garnache gefüllte Feige

Limoncello Mandeln 1

Cremino mega! 1.6

mehr ausgewählte
Leckereien am Tresen...

Cocotterie

HOT

je 7

MiniCocotte Camembert
überbackener Camembert
mit Preiselbeeren

MiniCocotte Caponata
sizilianisches Gemüse
mit Kapern • Oliven in Tomatensoße

MiniCocotte Feta überbacken mit Tomaten • Oliven

MiniCocotte Riesen Datteln mit Frischkäse gefüllt

+ + kleines heißes Töpfchen + +
serviert mit Brot

Olive Brettchen

kl • gr
10.9 • 18.9

Käsebrett Manchego • Pecorino • Tête du Moine
Ziegenfrischkäse • Feigensenf

Schinkenbrett Serrano Gran Reserva
Tiroler Schinkenspeck
Fenchelsalami

Alpen • Brett'l Tête du Moine • Tiroler Schinkenspeck
Ibero • Brett Manchego • Serrano
Italo • Brett Pecorino • Fenchelsalami

Antipasti&Dips Brett 8.9
Variationen hausgemachter Dips
und Antipasti in 4 kleinen Schälchen

+ + alle Brettchen serviert mit Brot + +

Oliven & so

OlivenMix 3.5

AntipastiMix 5
Balsamicozwiebeln
Kapernäpfel
Artischocken
Getrocknete Tomaten

Homemade Dips

je 2

Aioli
ohne Ei
Ricottacreme
Zitronenöl • Pinienkerne
Tapenade
Olivenpaste, auch in grün
Hummus
Kichererbsen • Tahini

Brot

Brot geröstet mit Olivenöl 2.5

Pa amb Oli 5
Rustikales Brot mit Meerfenchel
geröstet und eingerieben mit
Knobi • Tomate • Meersalz • Olivenöl

Pa amb Oli Serrano 7

Käse

je 4

Manchego semicurado
aus Schafsmilch

Pecorino stagionato
aus Schafsmilch

Tête du Moine AOP
Roher Kuhmilchkäse

Schinken

je 4

Serrano Gran Reserva
Alpujarra, luftgetrocknet

Fenchelsalami
luftgetrocknete Knabberei

Tiroler Schinkenspeck
würzig geräuchert

Mini Brett

je 5

Ziegenfrischkäse
mit Feigensenf und Brot

Schafskäsesalat
mit KalamataOliven und Tomaten

Feta & Rote Bete (Hausrezept)
mit Walnüssen und Olivenöl