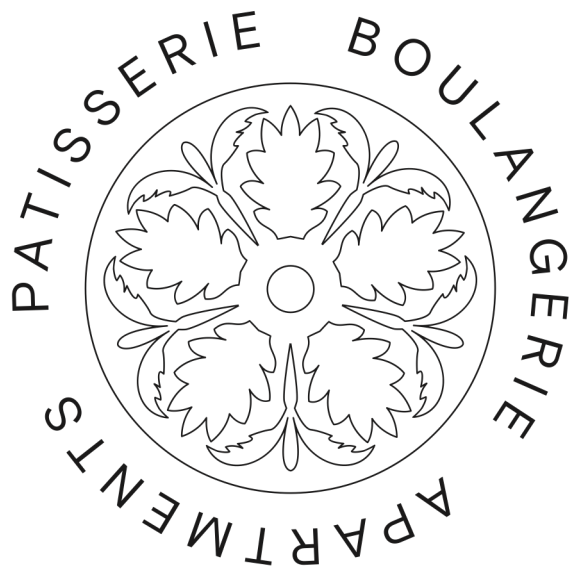


LA SONETT

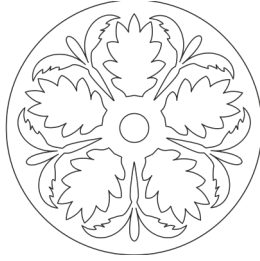


Montag bis Samstag
08:00 – 14:30 Uhr
Sonn-/ Feiertag
08:00 - 12:30 Uhr

Scan
for other
languages



Allergene: Für Allergeninformationen
stehen wir euch sehr gerne zur Verfügung.
Gedruckt auf „Crush Cocoa“ – ein ökologisches
Papier aus Kakaobohnen.



DIE CROQUE SPEZIALITÄTEN

CROQUE MADAME

14,5

Sauerteigbrot, Gmundner Bergkäse, Babyspinat,
Zwiebelconfit, gratiniert mit Sauce Hollandaise
und Beilagensalat

CROQUE MONSIEUR

14,5

Sauerteigbrot, Beinschinken von Fleischhauerei Kinast,
Gmundner Bergkäse, Chili-Crunch, gratiniert
mit Sauce Hollandaise und Beilagensalat

DER FLAMMKUCHEN

DER ORIGINALE

13,5

mit Speck von Fleischhauerei Kinast,
Zwiebeln, Crème Fraîche und Schnittlauch

DER ORIENTALISCHE

13,5

mit Curry , Crème Fraîche, Feta, Datteln, Granatapfel,
Schwarzkümmel und Rucola

DIE QUICHE

QUICHE LORRAINE

11,9

mit Speck von Fleischhauerei Kinast, Lauch und frischem Salat

QUICHE SAISON

11,9

mit Hokkaido Kürbis, Zwiebel, Feta und frischem Salat

DER VIELFÄLTIGE

16,9

mit Hokkaido Kürbis, Chili-Honig, Mandl Ziegenkäse, Granatapfel,
salzige Kürbiskerne und Sauerteigbrot

wahlweise mit Speck von Fleischhauerei Kinast

+3,5