

Le Petit FRANZ



Maison fondée en 2016

Restaurant – Bistrot – Bar à Vins

Illustration von Konrad Gehse

Lieferanten & Partner

Rindfleisch & Hühnereier

Gut Waldland
Hofstraße 9, Oschatz

Gemüse | Früchte | Grünzeug | Pilze

HofGut Kreuma, Rackwitz OT Kreuma
Pilzmanufaktur Steinbiß, Leipzig
Rungis Express

Fisch & Meeresfrüchte

Rungis Express

Käse & Molkereiprodukte

Fromageries Tourrette, Strasbourg, Frankreich

Brot & Backwaren

Backstein | Bäckerei für zeitgenössisches Brot
Grassstraße 4, 04107 Leipzig

Weine & Getränke

EN GROS & EN DETAIL
Spinnereistr. 7, Gebäude 3 / Tor 12, 04179 Leipzig
Wein.Rieder
Am Peterssteinweg 11, 04107 Leipzig
Vinaturel GmbH
Schatzlgasse 30, 82335 Berg

Reinigung

TippTopp Schnellreinigung
Karl-Liebknecht-Str. 76, 04275 Leipzig

Im Falle Ihnen bekannter Allergien oder Unverträglichkeiten informieren Sie
uns bitte zu Beginn des Dinierens.

Alle hier angegebenen Preise verstehen sich in Euro

"Beaucoup de gens ont désappris à manger
-
ils ne savent plus qu'avaler"

"Viele Menschen haben das Essen verlernt
-
sie können nur noch schlucken."

*„Monsieur Paul“ Bocuse
1926-2018*

Les Classiques & Les Entrées

Klassiker

Os à moelle rôti au four

Gerösteter Rindermarkknochen | Sauerteigbrot

12,0

Escargots de Bourgogne

Weinbergsschnecken | Kräuterbutter | gebacken im Häuschen

6 à 14,5 | 12 à 24,5

Foie Gras poêlé

Gebratene Foie Gras | Fruchtgel | Wildkräutersalat | Toast

18,5

Soupe & Entrées

Bisque de Homard

Hummerbisque | Croûtons | Sauce Rouille

18,0

Salade d'herbes sauvages Vegan

Wildkräutersalat | Pickles vom Gemüse des Hofgut Kreuma | grüne Vinaigrette

9,5

Salade de rave & carotte aux agrumes Vegan

Bete vom Hofgut Kreuma | Karotte | Sesam | Orange

13,0

Wahlweise mit Blauschimmelkäse

4,5

Huîtres | Fruits de mer | Plateaux

Austern

Fines de Claire n°2

1 Stück 4,5 | 3 Stück 12,0 | 6 Stück 21,0

Gillardeau n°2

1 Stück 6,5 | 3 Stück 18,0 | 6 Stück 33,0

Belon TG

1 Stück 6,5 | 3 Stück 18,0 | 6 Stück 33,0

Wechselnde Tagesauster

1 Stück 5,5 | 3 Stück 15,0 | 6 Stück 27,0

4 Austern Gemischt

4 Stück 21,0 | 8 Stück 40,0 | 16 Stück 75,0

Meeresfrüchte

Crevettes roses

Rosa Crevetten | gekocht | kalt serviert | Aioli

200 Gr. 16,0

Bulôts atlantiques

Wellhornschnecken | gekocht | kalt serviert | Aioli

200 Gr. 18,0

Pouces-pieds

Entenmuscheln | gekocht | kalt serviert

150 Gr. 29,0

Meeresfrüchteplatte

Plateau de fruits de mer

*4 Austern gemischt | 80g Rosa Crevetten | 80g Wellhornschnecken | 80g Entenmuscheln
Zitrone | Mignonette | Granité des Tages | Aioli*

Normale 36,0

Double 67,0

Zu unseren Austern & Meeresfrüchten reichen wir Zitrone, Mignonette und unser Granité des Tages.

Les Plats du Jour

La plat du jour

Gericht des Tages | Kartoffelgratin | Sellerie | Pilze

26,0

Le poisson du jour

Fisch des Tages | Kürbis | Fenchel | Traube | Hummersauce

35,0

Le végane du jour Vegan

Veganes Gericht des Tages

26,0

Moules de Bouchot à la marinière

Bouchot-Miesmuscheln | Wurzelgemüse | Weißwein | Crème fraîche | Knoblauchbrot

Vorspeise ½ Kilo à 17,5

Hauptgang 1 Kilo à 29,0

Steaks de boeuf

Rinderfilet 180 Gr. | Herkunft wechselnd

38,0

Rinderstück am Knochen | 800 - 1200 Gramm

Für 1 bis 3 Personen | von uns für Sie am Tisch tranchiert

85,0 - 120,0

Beilagen zum Steak

Wildkräutersalat	3,5
Sellerie & Kürbis	4,5
Kartoffelgratin	5,5
Pilze von der Pilzmanufaktur Steinbiß	7,0
Fenchel & Traube	5,5
Beilage des Tages	6,0

Saucen & Toppings zum Steak

Butter des Tages	3,5
Kalbsjus	5,5
Café de Paris Butter	3,5
Gebratene Foie Gras	8,0

Le Menu du jour

Salade d'herbes sauvages Vegan

Wildkräutersalat | Pickles mit Gemüse vom Hofgut Kreuma | grüne Vinaigrette

+

La viande du jour

Gericht des Tages | Kartoffelgratin | Sellerie | Pilze

Oder

Le poisson du jour (+10,0)

Fisch des Tages | Kürbis | Fenchel | Traube | Hummersauce

Oder

Le végétarien du jour Vegan

Wechselndes veganes Tagesgericht

+

Sorbet maison Vegan

Hausgemachte Sorbets

3 Gänge à 45,0

3 Gänge + Käse à 59,0

Le Grand Menu

6 Escargots de Bourgogne

6 Weinbergschnecken | Kräuterbutter | im Häuschen gebacken

Oder

Petite assiette de fruits de mer

1 Auster | 3 Crevetten | 3 Wellhornschnellen | Entenmuscheln | Mignonette | Aioli

+

Filet de boeuf 150 Gr.

Rinderfilet 150 Gr. | Kartoffelgratin | Pilze | Kalbsjus

Oder bei Menü für 2 Personen

Côte de boeuf pour 2 personnes

Côte de boeuf für 2 Personen | 2 Beilagen nach Wahl | Kalbsjus

+

Dessert au choix

Dessert oder Käse nach Ihrer Wahl

3 Gänge

69,0

3 Gänge + Käse

79,0

3 Gänge für 2 Personen mit Côte de Boeuf

149,0 (insgesamt)

Les Desserts

Trio au chocolat noir & blanc Callebaut
Dunkle Schokolade 70,5 % | Weiße Schokolade 28 %

16,0

Poire beau Lukas
Birne | Haselnuss | Crème fraîche | Lavendel

15,0

Flan pâtissier au tonka
Französischer Puddingkuchen | Tonkabohne | Zwetschge

12,0

Duo de sorbets du jour Vegan
Zwei Sorten Sorbet

12,0

Le Fromage & La Charcuterie

Le fromage
1 Sorte französischer Rohmilchkäse

6,5

La petite planche de fromages vegetarisch
3 Sorten französische Rohmilchkäse

17,5

La grande planche de fromages vegetarisch
6 Sorten französische Rohmilchkäse

30,0

La planche de charcuterie
3 Sorten französische Cold-Cuts

15,0

La planche mixte
4 Sorten Rohmilchkäse | 3 Sorten Cold-Cuts | Pickles

40,0

Zu allen Platten reichen wir französische A.O.P. Salzbutter, Baguette und ein passendes Chutney

Suppléments

Backstein Baguette oder Sauerteigbrot	4,0
Backstein-Sauerteig-Knoblauchbrot	5,0
Französische Salzbutter	2,5
Aioli	2,5
Olivenöl	2,5
Chutney	2,5

Chers client.es, liebe Gäste und Gästinnen,

all unsere Gerichte und Speisen werden frisch und auf kleinstem Raum
zubereitet und angerichtet.

Es kann zu längeren Wartezeiten kommen.

Um qualitativ Hochwertiges zu leisten, bedarf es Zeit und Muße.

Wir danken für Ihr Verständnis und Ihre Akzeptanz.

Ebenso freuen wir uns, im digitalen Zeitalter, über gute Rezensionen;
aber auch konstruktive Kritik tut jedem Unternehmen und Team gut!

Falls etwas Ihr Unbehagen weckt, zögern Sie nicht, das Gespräch zu
suchen.

Wir versuchen mit Ihnen eine Lösung zu finden und legen alles daran,
dass Sie und wir einen schönen Abend verbringen.

Wir freuen uns auf das gemeinsame Erlebnis mit Ihnen!

Franz & l'Équipe.