

Spezialitäten

„Tapas Variadas“

gemischte kalt – warme Vorspeisenplatte

1 Person 12.00 €

2 Personen 24.00 €

Frische Muscheln

So viele Sie wollen für 13.80 €

Muscheln „Provençalische Art“

mit Kräutern, Tomaten & Knoblauch

Moules à la provençale / mussels with tomatos & garlic

Muscheln „Marseiller Art“

mit Wurzelgemüse, Weißwein & Olivenöl

Moules marinières au vin blanc / Mussels in white wine

Teller Pommes frites zu den Muscheln 1.80 €

“Couscous Royal”

mit Lammfleisch, Merguez & Hähnchenbrustfilet

14.80 €

“Paella Mar y Tierra”

Reispfanne mit Hähnchenbrust, Fischfilet,

Calamares, Muschelsorten & Crevetten

Paella aux fruits de mer et à la viande /

paella with seafood & chicken

1 Person 14.50 €

2 Personen 28.00 €

KRIM – Le Resto Du Sud

Vegetarisch

gefüllter Pfannkuchen <i>mit gegrilltem Gemüse und Aioli</i> <i>Pannequet à la légumes / pancake with vegetables</i>	7.80
Piccata von Zucchini auf Tomatensauce <i>mit Rosmarinkartoffeln</i> <i>Piccata de courgettes à la sauce au tomate / piccata of courgettes in tomato sauce</i>	7.80
Hausgemachte Gemüsefrikadellen <i>mit Kräuterrahm und Salatbouquet</i> <i>Boulettes de légumes faites maison / homemade vegetable balls</i>	7.80
„Griechischer Salat“ <i>mit Fetakäse, Oliven, Tomaten, Peperoni, Ei & Blattsalate</i> <i>Salade composée aux fromage de brebis / salad with ewe's cheese</i>	9.80
Salat „Zypern“ <i>mediterraner Salatteller mit gegrilltem Halloumi</i> <i>Salade composée aux halloumi grillé / salad with grilled halloumi</i>	10.80
Spaghetti „aglio olio“ <i>(scharf) - mit Knoblauch, Olivenöl & Parmesan</i> <i>Spaghetti aux ail et huile d'olive / spaghetti with garlic in olive oil</i>	6.80
Gnocchi mit mediterraner Gemüsesauce & Halloumi vom Grill <i>Gnocchi aux halloumi / gnocchi with halloumi</i>	10.80

KRIM – Le Resto Du Sud

Menu

Tomatensuppe

**Hähnchenpfanne „provençalische Art“
mit Hähnchenbrustfilet, Ratatouille & Rosmarinkartoffeln**

oder

**Wolfsbarschfilet vom Grill,
mit Bratkartoffeln & Salat**

Crème Brûlée

21.20

Suppen

Tomatensuppe 4.00

Potage à la tomate / tomato soup

„Mallorquinische Fischsuppe“ 5.80

Soupe de poisson / fish-soup

Tapas & Entremeses (Vorspeisen)

Kalt

Oliven, mit Knoblauch mariniert

Olives

Tapaschale

3.20

«Tzaziki»- Joghurt mit Gurken & Knoblauch 3.00

Couscous-Salat & Hirtensalat 4.50

Couscous - Salat- mit Tomaten, Oliven & frischer Minze

Hirtensalat – mit Schafkäse, Tomaten, Gurken, Petersilie & Olivenöl

Salade de couscous & salade de fromage de brebis / couscous salad & ewe´s cheese salad

Parmaschinken mit Melone 4.50

Jambon de parme au melone / parma ham with melon

Octopussalat 6.80

Salade de poulpe / octopus salad

Serranoschinken(100g) -mit Brot & Butter 6.80

Jambon espagnol / spanish ham

KRIM – Le Resto Du Sud

warm

Tapaschale

Ciabatta Caprese – 4 Stück <i>mit Mozzarella, Tomaten, Basilikum gratiniert</i> <i>Canapés avec tomates à la mozzarella / crostata with tomato and mozzarella</i>	4.00
Crostini mit Basilikum-Schafkäsecreme 4 Stück <i>Canapés fromage de brebis / crostata with ewe`cheese</i>	4.50
Patatas Bravas, frittierte Kartoffelviertel & Knoblauchmayonnaise <i>Friture de pommes de terre / potatoes spanish style</i>	3.00
Pflaumen & Datteln im Speckmantel <i>Prune & datte au lard / bacon plum & date</i>	3.80
Riesengarnelen im Kartoffelnest 4 Stück <i>Crevettes nids de pommes paille / prawns in potato nests</i>	4.50
Garnelen - in heißem Olivenöl mit Knoblauch 10 Stück <i>Crevettes à l`ail / prawns with garlic</i>	5.50

Die Salate

Salat „Zypern“ - mediterraner Salatteller mit gegrilltem Halloumi <i>Salade composée aux halloumi grillé / salad with grilled halloumi</i>	10.80
Salat „Tropica“ – mit Hähnchenbrust und frischem Obst <i>Salade aux suprême de poulet / salad with chicken breast</i>	10.80
Salat „Argentina“ – Streifen vom Hüftsteak, Rauchfleisch, Zwiebeln und frische Champignons auf Salatbett <i>Salade à la viande de bœuf et aux champignons de paris / salad with beef & mushrooms</i>	11.80
Salat „Maritim“ mit 2 Garnelenspieße, Oliven, Tomaten & Blattsalaten <i>Salade avec crevettes à la broche / salad with prawns on the spit</i>	11.20

Liste der erlaubten Zusatzstoffe auf der letzten Seite

KRIM – Le Resto Du Sud

Die Salate

- „Ensalada Mexicana“** – mit Hähnchenbrust & frischen Crevetten auf einer warmen Tortilla 11.80
Salade aux suprême de poulet & crevettes / salad with chicken & shrimps
- „Ensalada de Mar“** Rotbarschfilet & Octopus vom Grill 12.80
auf Blattsalaten in Vinaigrette
Salade composée aux rascasse du nord et à la poulpe / salad with redfish & octopus
- „ Griechischer Salat “** 9.80
mit Fetakäse, Oliven, Tomaten, Peperoni, Ei & Blattsalate
Salade composée aux fromage de brebis / salad with ewe´s cheese

Pasta

- Spaghetti „aglio olio“** (scharf) - mit Knoblauch, Olivenöl & Parmesan 6.80
Spaghetti aux ail et huile d'olive /spaghetti with garlic in olive oil
- Gnocchi** mit mediterraner Gemüsesauce & Halloumi vom Grill 10.80
Gnocchi aux halloumi / gnocchi with halloumi
- Jakobsmuscheln** auf Tagliatelle in Weißweinsauce mit Tomatenwürfeln 13.80
Coquilles saint-jacques avec sauce au vin blanc / scallops with white wine sauce
- Spaghetti „Adria“** - mit Meeresfrüchten (scharf) 13.80
Spaghetts aux fruits de mer / spaghetti with seafood

Meeresfrüchte-Frisch aus Frankreich

Kalte Meeresfrüchte

- Austern, Stück** 2.20
Fine de claire / fresh oyster
- Assiette de fruits de mer** – Vorspeisenteller mit frischen Meeresfrüchten: 3 Austern, Crevettes roses, Grünschalmuscheln 16.50
Fresh seafood (cold)- as starter
- Plâteau de fruits de mer** – Meeresfrüchteplatte: 6 Fines de claire, Crevettes roses & Grünschalmuscheln 25.50
Fresh seafood (cold)- as meal

Liste der erlaubten Zusatzstoffe auf der letzten Seite

KRIM – Le Resto Du Sud

Fisch vom Grill

Lachsfilet	14.80
<i>mit Patatas bravas, Knoblauchmayonnaise & Salat</i>	
<i>Saumon grillé / grilled salmon</i>	
Frische Forelle	14.80
<i>mit Kräutern, Rosmarinkartoffeln & Salat</i>	
<i>Truite grillé / grilled trout</i>	
Zanderfilet	13.80
<i>mit Currysauce, Reis & Salat</i>	
<i>Sandre grillé / grilled pike perch</i>	
Wolfsbarschfilet	13.80
<i>mit Bratkartoffeln & Salat</i>	
<i>Loupe de mer grillé / grilled sea bass</i>	
Barramundi – Filet	14.50
<i>mit Rosmarinkartoffeln & Salat</i>	
<i>(Der Barramundi ist ein barschartiger Fisch aus Australien.</i>	
<i>In Australien gilt der Barramundi als das Beste, was das Meer zu bieten hat)</i>	
<i>Barramundi grillé / grilled barramundi</i>	
Fischteller	16.50
<i>Zander-, Lachsfilet & Octopus, Reis & Salat</i>	
<i>Plâteau de poissons / fish variation</i>	
Octopus	13.80
<i>mit Knoblauchmayonnaise, Patatas bravas & Salat</i>	
<i>Poulpe grillé / roast octopus</i>	
Gambas	17.00
<i>mit Knoblauchmayonnaise & Knoblauchtoast</i>	
<i>Gambas grillés / grilled prawns</i>	

Liste der erlaubten Zusatzstoffe auf der letzten Seite

KRIM – Le Resto Du Sud

Fleisch

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit Pommes frites & Salat <i>Escalope viennoise / wiener schnitzel</i>	8.80
Schweineschnitzel „Sevilla“ – mit Serranoschinken, Paprika frischen Champignons, Tomaten, Knoblauch, Kartoffeltaler & Salat <i>Escalope de porc / pork escalope</i>	14.80
Hähnchenpfanne „provencalische Art“ mit Hähnchenbrustfilet, Ratatouille & Rosmarinkartoffeln <i>Suprême de poulet grillé / grilled chicken pan</i>	14.80
Putenschnitzel mit Pommes frites & Salat <i>Escalope de dinde / turkey escalope</i>	10.80
Rumpsteak – vom Grill, mit Kräuterbutter, Pommes frites & Salat <i>Rumpsteak grillé / grilled rump-steak</i>	16.50
Steak - Gambas - Rumpsteak mit 2 Riesengarnelen vom Grill Knoblauchmayonnaise, Patatas bravas & Salat <i>Rumpsteak avec 2 Gambas / rump-steak & 2 prawns</i>	20.50
Grillteller – kleines Rumpsteak , Schweinefiletmedaillon, & Hähnchenbrust vom Grill, Pommes frites & Salat <i>Assiette de viandes grillés / mixed Grill</i>	15.80

Desserts

Crème Brûlée	3.50
Vanilleeis mit heißen Himbeeren & Sahne <i>Glace à la vanille aux framboises chandes / vanilla ice-cream with hot raspberries</i>	4.50
Sorbet-Teller mit frischen Früchten <i>Sorbets assortis / plate sorbet</i>	4.00
Gâteau au chocolat „Tchaika“ – hausgemachter Schokoladenkuchen auf Vanillesauce <i>Gâteau au chocolat / chocolate cake</i>	4.00
Dessert-Teller: Hausgemachter Mandelkuchen mit Vanilleeis auf Vanillesauce <i>Gateaux aux amandes & glace à la vanille / almond cake & vanilla ice-cream</i>	4.50
Heißer Apfelstrudel mit Vanilleeis & Sahne <i>Strudel aux pommes & glace à la vanille / apple strudel & vanilla ice-cream</i>	4.50
Käsekuchen	1.80

KRIM – Le Resto Du Sud

Aperos & offene Weine

Apéritifs

Martini	5cl	3.00	St. Raphael	5cl	3.00
Sherry	5cl	3.00	Porto	5cl	3.00
Ricard *	2cl	2.80	Pernod *	2cl	2.80
Pastis 51 *	2cl	3.00	43 (Span. Aperitif)	2cl	2.00
Raki	2cl	1.50	Ouzo	2cl	1.50
<i>(mit Eis & Wasser)</i>			<i>(auf Wunsch mit Eis & Wasser)</i>		
Campari*-Soda	4cl	3.60	Campari*-Orange	4cl	5.00
Aperol*-Soda	4cl	3.80	Aperol*-Orange	4cl	5.00
Kir	0,1l	3.00	Kir Royal	0,1l	3.50
Weißburgunder - Sekt			Weißburgunder - Sekt		
	0,1l	3.00		Fl.	19.00
Champagner	0,2l Fl.	29.50	Champagner:	Fl.	80.00
« Moet & Chandon »			« Veuve Clicquot Ponsardin »		

Offene Weißweine aus der Region Mosel - Saar (je 0,25l)

Elbling trocken	4.00	Riesling mild	4.20
<i>(Petgen-Dahm)</i>		<i>(Schmitz, Detzem)</i>	
Weißer Burgunder	4.20	Riesling halbtrocken	4.20
<i>(Petgen-Dahm)</i>		<i>(Schmitz, Detzem)</i>	
Riesling trocken, Qualitätswein, (Petgen-Dahm)			4.20

Offene Weißweine international (je 0,25l)

Pinot blanc A.C. 4.00

Offene Roséweine international (je 0,25l)

Spanischer Rosé	4.00		
Cotes de Provence	4.20	Elsässer Pinot Noir	4.80

Offene Rotweine international (je 0,25l)

Bordeaux	4.00	Spanischer Rotwein	4.00
Côtes du Rhône	4.00	Valdepeñas D.O.	4.50

- Farbstoff

Weinempfehlung des Monats

Weiß:

Navarra / Spanien

„Inurrieta, Orchidea“, blanco, 2008 18.20

Der Orchidea blanco begeistert durch seine ausdrucksstarken, harmonischen Aromen und seinen edlen Sauvignon Blanc - Charakter.

Brilliantes Strohgelb mit goldenen Reflexen. Ein Duft von reifem Kernobst und Weißen Blüten (Weißdorn, Holunder), frisch, trocken und lebendig am Gaumen, mit Noten von Melone, Stachelbeere & tropischen Fruchtakzenten.

Rosé:

Abruzzen / Italien

Fratelli Barba „Cerasuolo“, Montepulciano d´Abruzzo rosato 2008 18.80

Der FEINSCHMECKER wählt den wunderschönen aromatischen Cerasuolo zum besten Rosé Italiens !

Dieser Muster- Rosé aus den Abruzzen mit seinen intensiven mediterranen Kräutern und zarten Pfeffer- und Gewürzaromen sowie Anklängen an Kirschen & Brombeeren besitzt die richtige Balance zwischen einer spannend- herben Trockenheit und einer würzigen-blumig-duftenden Transparenz, um viele sommerliche Speisen zu begleiten.

Rosé:

Navarra / Spanien

„Mediodia“, rosado 2008 18.20

Der FEINSCHMECKER wählt den traumhaft aromatischen & frischen Mediodia zum besten Rosé Spaniens !

Feinschmecker: „Der aus Granacha vinifizierte Rosé schimmert ungewöhnlich tieffarben rot und gefällt mit einem Bukett von rotenBeeren, Hibiskus, Paprika & Balsamessig. Er schmeckt fruchtig mit pikanten & herzhaften Noten.

Der recht gehaltvolle Körper ist dank feinrassiger Säure und zartem Taninn-Biss hervorragend strukturiert“.

Rot:

Levante

Bodegas Olivares „Panarroz“ tinto 2007 18.00

Dieser großartige Rotwein besitzt in der Farbe ein tiefes dunkles Purpurrot mit kardinalsroten Reflexen, in der Nase eine herrliche, süßlich-würzige, dunkle Beerenfrucht (Waldbeeren, Brombeeren & Cassis), begleitet von einer blumigen Duftigkeit, die an Veilchen & getrocknete Rosenblätter denken lässt. Am Gaumen betörend fruchtig, wiederum die verführerischen Noten der Nase in Verbindung mit frischen Sauerkirscharomen.

Der Jahrgang 2003/04 wurde von Robert M. Parker mit 90 Punkten geadelt

KRIM – Le Resto Du Sud

Flaschenweine – Weiß- aus der Region

Weingut Markus Molitor - Mosel –

Molitor Riesling „Haus Klosterberg“ feinherb/halbtrocken, 2007 19.00
Wunderbarer halbtrockener Riesling mit exotischem Fruchtspiel, die zarte Mineralität verleiht dem Wein Länge.

Riesling Kabinett „Zeltinger Himmelreich“, feinherb, 2002 21.00
Enorm frischer Kabinett mit einem Bukett von frischen Früchten, ein geradezu perfekter „Essensbegleiter“, mit reichhaltiger Mineralität.

Riesling Spätlese „Zeltinger Himmelreich“, feinherb, 2004 28.50
Ein ungemein eleganter Riesling, ein von den exotischen Fruchtaromen des Jahrgangs geprägter Wein, der von zarter Mineralität durchdrungen wird.

Riesling Spätlese „Graacher Himmelreich“, feinherb, 2003 29.50
Ein wunderschöner, idealtypischer, feinherber Riesling. Eine der schönsten Spätlesen der Mittelmosel in 2003.

Weingut Van Volxem Roman Niewodniczanski - Saar –

Saar Riesling „Van Volxem“, trocken, 2008 23.50
Ein stolzer Auftakt! Perfekt reife Trauben von mindestens 30jährigen Reben feinsten Schiefersteillagen erbrachten einen betörend nach Pfirsichblüte und reifer Ananas duftenden harmonisch trockenen Riesling. Nach etwas Luftkontakt offenbart sich am Gaumen eine reichhaltige, seidige Textur, durchzogen von den animierenden Aromen kandierter Mandarinschalen & Aprikosen. Dank der sich in das dichte Mundgefühl integrierenden feinen, reifen Säure ist er ein idealer Begleiter von Fisch & Meeresfrüchten.

Schiefer Riesling, trocken, 2007 20.50
Dieser wunderbare Riesling zeigt was das Mineral des Schiefers in einem Riesling der Saar an Größerem hervorbringen vermag. Neben mineralischer Eleganz entfaltet der Schiefer Riesling rasch feinste Marillennoten und die anregenden Aromen reifer Limonen.

Weingut Stephan Steinmetz - Obermosel –

Grauburgunder 2008 16.00
Ein wunderschöner saftiger, eleganter & kräftiger Grauburgunder von der südlichen Wein-Mosel,

KRIM – Le Resto Du Sud

Flaschenweine –Weiß- aus der Region

Weingut Ökonomierat Petgen - Dahm - Saar –
Weißer Burgunder, 2007 15.00
*Ein Weißburgunder mit dezenter Fruchtsäure, sehr schlank und elegant.
Dieser Wein ist der ideale Essensbegleiter.*

Weingut Studert - Prüm - Mittelmosel –
Riesling, Kabinett, „Graacher Domprobst“, trocken, 2007 17.00
Ein wunderschöner zarter, filigraner Riesling mit hell-goldener Farbe, viel Körper und angenehme Länge im Abgang. Ein klassisch, terroirbetonter trockener „Domprobst“ Riesling aus der Top – Lage des Weinortes Graach.

Weingut Reichsgraf von Kesselstatt - Ruwertal –
Riesling, Kabinett, Kaseler Nies`chen“, trocken, 2007 20.50
Ein Strahlender Duft mit herrlich erfrischender Frucht, die an reife Ananas, Litschi, Birne & Zitrusfrüchte erinnert. Saftiger Auftritt auf der Zunge, seidige Textur mit sehr gut eingebundener Säure.

Weißwein aus Frankreich

Bordeaux

Bordeaux blanc « Marquis des Bois », 2004 15.50
Frischer & duftiger Bordeaux mit reiner Sauvignontraube.

Weißweine aus Italien

Sizilien

Cusumano « Insolia » bianco, 2007 16.50
Dieser traumhafte Weißwein ist von sattem, leuchtenden Gold, er erinnert an den intensiven Duft von Orangen, Honigmelonen, und Mirabellen (und evoziert nach längerer Öffnung Anklänge an einen exotischen Früchtekorb, Kräuter des Mittelmeeres und eine farbenfrohe Blumenwiese im Morgentau.)

Abruzzen / Italien

Fratelli Barba „Colle Morino“, bianco, 2007 18.20
Der Colle Morino ist einer dieser raren leckeren Weißweine Italiens mit einer dezenten, aber für südliche Länder ungewöhnlich animierenden Säurestruktur und einer feinen Balance & Ausgewogenheit. In der Nase zarte Aromen von Pfirsich und Mineralien, cremig, feinwürzig und zart schmelzend auf der Zunge, dabei frisch, intensiv, knochentrocken und angenehm mild.

KRIM – Le Resto Du Sud

Roséweine aus Frankreich

Provence

Côtes de Provence A.O.C. trocken 13.00
Trockener, frischer Rosé mit feinen Fruchtaromen.

Rhone

Mourgues du Grès, «Fleur Eglantine », 2008 16.50
Wunderbar frischer, fruchtiger, tänzelnder Rosé, duftet fein nach Himbeeren, Erdbeeren & Johannisbeeren.

Château Beaucastel « Perrin Rosé», 2007 18.20
Aus den klassischen Reben Cinsault und Grenache besteht dieser würzig-blumige Rosé, am Gaumen hat er eine belebende, frische, feine Säure, eine subtile Fülle und eine kühle Textur mit Anklängen an Himbeeren, Erdbeeren und duftende Wiesenkräuter.

Roussillon

Domaine Boudau « Le Petit Closi » rosé, 2007 16.00
In der Farbe ein leuchtendes Himbeerrot. Die Nase ist sehr fruchtbetont (Sauerkirschen, Blau -und Himbeeren) mit zarten Würzaromen unterlegt. Am Gaumen präsentiert sich dieser Rosé de luxe saftig, dicht und mit wunderschönen Schmelz, der von feinfruchtigen Noten dominiert wird.

Roséwein aus Italien

Abruzzen

Fratelli Barba “Cerasuolo”, Montepulciano d’Abruzzo rosato 2008 19.80
Der FEINSCHMECKER wählt den wunderschönen aromatischen Cerasuolo zum besten Rosé Italiens !
Dieser Muster- Rosé aus den Abruzzen mit seinen intensiven mediterranen Kräutern und zarten Pfeffer- und Gewürzaromen sowie Anklängen an Kirschen & Brombeeren besitzt die richtige Balance zwischen einer spannend- herben Trockenheit und einer würzigen-blumig-duftenden Transparenz, um viele sommerliche Speisen zu begleiten.

KRIM – Le Resto Du Sud

Rhône

Costières de Nimes

Domaine du Pégau « Pegovino » 2006 18.20

Die verführerische Cuvée besitzt eine sehr dunkle Farbe und einen sinnlichen, „warmen“ beerigen Duft, der die exzellente Reife des erstklassigen Leseguts erahnen lässt. Am Gaumen präsentiert er sich dicht, rund und besitzt eine reife, saftige Frucht, die der Zunge ungemein schmeichelt.

Laurence Féraud, diese großartige Winzerin verbirgt sich hinter diesem Etikett der Familiendomaine Pégau. Die Trauben für diesen Wein hat sie bei ausgewählten Winzern in den Costières de Nimes streng selektiert und dort in einem speziell für dieses neue Projekt errichteten Keller selbst ausgebaut.

Côtes-du-Ventoux

Château Beaucastel « Perrin , Côtes du Ventoux » 2007 18.20

Welch herrlicher, leckerer Vorbote des großen Jahrgangs 2004 an der südlichen Rhone. Tief rubinrote Farbe, Düfte nach schwarzen Kirschen, reifen Waldbeeren, weißem Pfeffer & den aromatischen Gewürzen der Provence.

Die Familie Perrin, (weltberühmt durch Ihre großen Châteauneuf-Weine) erzeugt daneben um die Stadt Châteauneuf –du-Pape herum, „ köstliche Rotweine im regionstypischen Stil der südlichen Rhone, bemerkenswerte Leistungen, die nirgendwo in der Welt auf diesem Qualitätsniveau zu diesem Preis produziert werden“ (Parker)

Domaine de Fondrèche « Sud Absulu » 2005 19.00

Expressive Aromen von Schwarzbeeren, reifen Kirschen und den verführerischen Düften der Provence, ausladend, füllig, schmeichlerisch am Gaumen, cremige & weiche Tannine.

(Der von Parker hoch gelobte 03er erhielt 89 Punkte)

Domaine De Fondrèche « La Lumière de Provence » 2005 18.20

Jeweils etwa ein Drittel Grenache, Syrah und Merlot ergeben eine sehr verführerische Cuvée: in der Nase expressive Aromen von Schwarzbeeren, reifen Kirschen und Anklänge an wild wachsende Kräuter der Provence, mit cremig, butterweichen Tanninen schmeichelt er den Gaumen.

Gigondas

Château Saint Cosme « Little James » 2007 20.80

Welch unglaublich, attraktiver Wein mit tiefroter Farbe und viel frischer, herrlich rot- wie dunkelbeeriger Frucht (Cassis und Brombeeren), dazu Noten von Lavendel & Tymian, am Gaumen eine Wagenladung voll Walderdbeeren, saftig, frisch, charmant mit milder Säure und mit weichen Tanninen versehen. (15/20 Punkte von M. Bettane in „Le grand guide des vins de France 2008“)

KRIM – Le Resto Du Sud

Languedoc

Cessenon

Domaine de Limbardie «Limbardie de Murviel» 2007, trocken 18.20
Cuvée aus Merlot & Cabernet, der Duft der sich im Glase entfaltet, erinnert an Pflaumen, schwarzen Johannisbeeren & Kräuter.

Montpellier

Domaine Pierre Clavel «Le Mas» 2006 19.00
Faszinierender Rotwein mit einer frischen, beerigen, animierenden Frucht mit zart kräuterwürzigen Anklängen in der Nase & saftigen, cremigen Gerbstoffen.

Rotweine aus Italien

Toskana

Tenuta Cerro del Masso “ « Chianti » rosso, 2004 21.90
Dieser violettrote Traum eines Chianti vermittelt in seinem Aromenspektrum Anklänge, wie Chianti früher einmal dufteten, ist aber auch geprägt von modernen Einflüssen: Er verströmt einen bezaubernden Hauch von Rosenblättern, Veilchen, Sauerkirschen, Minze, Pfeffer & Weihrauch.

Marken

Saladini Pilastrì «Rosso Piceno», 2005 16.50
Der tief dunkelrote Piceno 2005 präsentiert sich mit einer Wagenladung voll leckerer Frucht, insbesondere Himbeeren & schwarze Kirschen. Mit seinen feinwürzigen & beerigen Aromen in Nase & Mund und seinen saftigen, weichen Tanninen präsentiert er sich von seiner schönsten Seite. Parker beurteilt den 04er mit 89 Punkte

Abruzzen

Fratelli Barba « Barba », Montepulciano d´Aruzzo, 2006 18.20
Dieser saftige, fruchtige Rotwein mit intensivem Kirsch-, Waldbeeren-, und Mandelduft hat eine traumhafte Frische und auf der Zunge verführen milde Gerbstoffe, die sich weich und geschmeidig in eine würzige Struktur integrieren.

Sizilien

Cusumano Nero d´Avola, 2007 25.50
Sattes Purpur-Granat in der Farbe, zart süßliche, animierende, dunkel-, aber rotbeerige Frucht, reife Schattenmorellen & Holunderbeeren. Geschmeidig am Gaumen, in keinster Weise aufdringlich oder rustikal, vielmehr sehr elegant, verführerische Primärfrucht, frische Fruchtsäure und exzellente Balance zwischen sattem Tannin und cremigem, saftigen Extrakt. Schon zwei Jahrgangsvorgänger wurden mit zwei Gläsern im Gambero Rosso und der Auszeichnung „National Oscar“ für den Rotwein mit dem besten Preis-Genussverhältnis ganz Italiens geadelt.

KRIM – Le Resto Du Sud

Rotweine aus Spanien

Alicante

Telmo Rodriguez „Al Muvedre“, tinto 2006 17.50

Dieser Rotwein begeistert mit seinen südlich - würzigen Aromen und seinen Anklängen an dunkle Beeren, Walnüsse, Schokolade, schwarze Trüffel & Kräuter, zart unterlegt mit dem Aroma von getrockneten Datteln, Feigen & Pflaumenmus.

Herrlich wild zeigt der Wein Charakter in Duft & Geschmack, milde Gerbstoffe tragen saftige Würze an den Gaumen.

Navarra

„Inurrieta, Sur „S“, tinto 2005 20.50

Paula Bosch, Deutschlands renommierte Sommelière, hat in ihrer wöchentlichen Kolumne in der „Süddeutschen Zeitung“ diesen herrlichen Rotwein gefeiert:

„Der komplexe Wein aus Garnacha, Tempranillo & Graciano weckt Neugier mit seinem üppigen Aromenrad. Rote, blaue & schwarze Beere, Wacholder, Gewürznelke, Piemont, schwarzer Pfeffer, Bitterschokolade & Schwarzgeräuchertes.

Im Gaumen schmeichelnde reife Tannine, dichter Stoff mit Tiefgang, süßlich, weich mit Feuer und spielerischer Grandezza.“

Valdeorras

Telmo Rodriguez „Gabo do Xil Mencia“, tinto 2006 23.80

Dieser spektakuläre Rotwein ist aus perfekt gereiften Trauben von erstklassigen Hanglagen mit besten Granit- und Schieferböden vinifiziert worden.

Bei aller Komplexität der betörenden, eleganten Aromen von Veilchen, Mandeln, und roten Früchten, begeistern mineralische Noten und eine tänzerische Leichtigkeit. Mit seiner vibrierenden Frische, seiner verspielten Frucht sowie den gerade einmal 12,5 % Volumenprozent Alkohol geht dieser traumhafte Tropfen ureigene Wege.

Toro

Telmo Rodriguez „Dehasa Gago »“, tinto 2006 26.80

Der Weinberg zählt zu den ältesten in Spanien: Schon die Pilger im Mittelalter auf dem Weg nach Santiago de Compostela stärkten sich an diesem Wein.

Dieser großartige Rotwein hat eine schwarzrote Farbe, ein berauschendes Bukett nach Kirschen, Brombeeren, Walnüssen, Oliventapenade & dunklem Tabak. Er ist sehr dicht am Gaumen, Kirsch-, Johannisbeernoten vermählen sich mit Bitterschokolade, Lakritz & Noten von orientalischen Gewürzen.

„zu gut, um wahr zu sein“ (Parker), ein Wein, der im 99er Jahrgang vom FEINSCHMECKER zu den 100 besten Weinen der Welt gezählt wurde

KRIM – Le Resto Du Sud

Cocktails & Longdrinks

Mojito (weißer Rum, Limettensaft & Minze)		5.00
Daiquiri (weißer Rum & Limettensaft)		5.00
Caipirinha (Cachaca, Limette und brauner Zucker)		5.00
Cuba-Libre (weißer Rum, Limette & Cola)		5.00
Tequila Sunrise (Tequila, Orangen-& Limettensaft, Grenadine)		5.00
Campari - Orange	4cl	5.00
Gin-Fizz (Gin, Zitronensaft, Zuckersirup & Mineralwasser)		5.50

KRIM – Le Resto Du Sud

Getränkekarte

Biere

Bitburger	<i>Glas</i>	0,2 l	1.40
Bitburger	<i>Glas</i>	0,3 l	2.10
Bitburger	<i>Glas</i>	0,4 l	2.80
Bitburger Drive	<i>Flasche</i>	0,33 l	2.10
Malzbier (alkoholfrei)	<i>Glas</i>	0,2 l	1.40

Bierspezialitäten

Hefeweizen	<i>hell (vom Faß)</i>	0,5 l	3.20
Hefeweizen	<i>hell (alkoholfrei)</i>	0,5 l	3.20
Weizenbier	<i>dunkel / kristall</i>	0,5 l	3.20
Desparados (5,9 %)	<i>mit Tequila</i>	0,3 l	3.30
Chimay Trappiste (9%)		0,3 l	3.70

Wasserkarte

Gerolsteiner Sprudel	<i>Flasche</i>	0,25 l	1.70
Gerolsteiner Sprudel	<i>Flasche</i>	0,75 l	4.40
Gerolsteiner Medium	<i>Flasche</i>	0,75 l	4.40
Gerolsteiner Naturell	<i>Flasche</i>	0,75 l	4.40
<i>natürliches stilles Mineralwasser aus den Tiefen der Vulkaneifel</i>			
Gerolsteiner Naturell	<i>Flasche</i>	0,25 l	1.80
<i>natürliches stilles Mineralwasser aus den Tiefen der Vulkaneifel</i>			
Mineralwasser	<i>offen</i>	0,4 l	2.50

Apfelwein

Cidre bouché brut		0,2 l	2.00
Cidre	<i>Flasche im Kühler</i>		6.50
Viez (vom Faß)/ Viezschorle		0,4 l	1.90

Weinschorle

Elbling Schorle (Elbling trocken)		0,2 l	2.00
Milde Schorle (Riesling mild)		0,2 l	2.00
Riesling-Schorle trocken		0,2 l	2.00
Riesling-Schorle halbtrocken		0,2 l	2.00
Rotweinschorle (Rhône)		0,2 l	2.00

KRIM – Le Resto Du Sud

Säfte (je 0,2 l) von Granini

Orangensaft		1.80
Orangensaft	0,4 l	3.50
Apfelsaft		1.80
Apfelsaft	0,4 l	3.10
Apfelsaft-Schorle		1.70
Apfelsaft-Schorle	0,4 l	2.90
Traubensaft rot		2.00
Tomatensaft		2.00
Johannisbeer-Nektar schwarz		2.00
Maracuja-Nektar		2.00
Bananen-Nektar		2.00
Kirschfruchtsaft		2.00

Limonaden (0,2 l)

Orangina (rot oder gelb)	Flasche 0,25 l	2.00
Coca Cola / light	(Farbstoff, Koffein)	1.70
Fanta	(Farbstoff, Konservierungsstoff E 211)	1.70
Schweppes Tonic	(Chinin)	2.00
Schweppes Bitter- Lemon		2.00
Schweppes Ginger		2.00
Eistee Zitrone	0,2 l	1.70

Bio-Limonaden (0,33 l)

Bionade Holunder		2.60
Bionade Orange-Ingwer		2.60

Menthe à l'eau

(0,2 l Evian + Sirup (Farbstoff))

Menthe (Minze) à l'eau		2.00
Limon (Zitrone) à l'eau		2.00
Fraise (Erdbeere) à l'eau		2.00
Grenadine (Granatapfel) à l'eau		2.00
	(0,2 l Zitronenlimonade + Sirup (Farbstoff))	
Menthe (Minze)		2.00
Limon (Zitrone)		2.00
Fraise (Erdbeere)		2.00
Grenadine (Granatapfel)		2.00

KRIM – Le Resto Du Sud

Spirituosen

Spanische Brandies (je 2 cl)

103 Osborne	2.30
Osborne Veterano	2.30
Osborne Magno, Solera Reserva	3.20
Carlos Primero, Solera Gran Reserva	3.50
Gran Duque D´Alba, Solera Gran Reserva	3.60
Cardenal Mendoza, Solera Gran Reserva	3.60

Weinbrände

Asbach Uralt	2.50
Calvados	2.50
Vecchia Romagna	2.50
Cognac***	2.50
Cognac Rémy Martin VSOP	3.20
Metaxa	2.50

Grappa (je 2 cl)

Grappa Bianca	2.30
Grappa di Chardonnay	3.50

Edelbrände (je 2 cl)

Vieille Prune	3.00
Mirabelle, William´s	3.00
Quetsch, Kirsch, Framboise	3.00

Whiskies (je 2 cl)

Mixaufschlag für Schweppes: 0,2l 1.30 Euro

Mixaufschlag für Schuß Cola & Orangensaft: 0.80 Euro

Johnnie Walker	3.00
Ballantine´s	3.00
Tullamore Dew	3.50
Jack Daniel´s	3.50
Jim Beam	3.00
Dimple	4.00
Chivas Regal	4.00

Liste der erlaubten Zusatzstoffe auf der letzten Seite

KRIM – Le Resto Du Sud

Bitter

Mixaufschlag für Schweppes & Orangensaft: 1.30 Euro

Mixaufschlag für Schuß Cola: 0.80 Euro

Fernet Branca	2	cl	2.50
Underberg	2	cl	2.50
Ramazzotti	4	cl	3.00
Cynar	4	cl	3.00
Averna	4	cl	3.00
Jägermeister	2	cl	2.50

Schnäpse

Korn	2	cl	1.50
Wacholder	2	cl	1.50
Malteserkreuz Aquavit	2	cl	2.50
Linie Aquavit	2	cl	3.00
Ouzo	2	cl	1.50
Bacardi weiß	2	cl	2.30
Brauner Rum	2	cl	2.30
Moskovskaya Wodka	2	cl	2.30
Tequila weiß, braun	2	cl	2.30
Gin	2	cl	2.30
Raki	2	cl	1.50

Liköre

Mixaufschlag für Schweppes & Orangensaft: 1.30 Euro

Mixaufschlag für Schuß Cola: 0.80 Euro

Curaçao Triple sec weiß	2	cl	2.50
Cointreau	2	cl	2.50
Grand Marnier	2	cl	2.50
Amaretto	2	cl	2.30
Sambuca	2	cl	1.50
Bailey´s	2	cl	2.50
Batida de Coco	2	cl	2.50
Southern Comfort	2	cl	2.50

KRIM – Le Resto Du Sud

Heißgetränke

Kaffee

Tasse Kaffee	1.70
Kännchen Kaffee	3.40
Espresso	1.70
„Macchiato“ - <i>Espresso mit geschäumter Milch</i>	1.70
Latte macchiato - <i>Espresso mit Milchschaum im großen Glas</i>	2.20
„Café crème“ - <i>Milchkaffee</i>	2.20
Capuccino „originale“	2.20
Capuccino mit Sahne	2.20
Doppelter Espresso	3.30
„Bol Café crème“ - <i>doppelter Espresso mit Milchschaum in großer Trinkschale</i>	3.50

Kaffee + Aroma

(Haselnuß-, Zimt-, Amaretto-, Mandel- oder Orangensirup)

Kaffee „Aroma“	1.90
Latte macchiato „Aroma“	2.40

Espresso „plus“

(2 cl Calvados, Rum, Cognac oder Brandy)	3.60
(2 cl Grappa)	3.10
Irish Coffee (2 cl Whisky)	3.90

Kakao

Miltschokolade	2.00
Miltschokolade <i>mit Sahne</i>	2.20
Miltschokolade „Aroma“ (<i>z.B. mit Orangensirup</i>)	2.20
Kakao „plus“ Grand Marnier (2cl)	3.30
Kakao „plus“ Amaretto (2cl)	3.30

Grog & Glühwein

Grog (4 cl Rum)	3.00
Glühwein	2.20
Heiße Zitrone (<i>aus Konzentrat</i>)	1.80

Tee

Glas Tee	1.80
Kännchen: im Teesieb, verschiedene Sorten, siehe Teekarte	3.60

Liste der erlaubten Zusatzstoffe auf der letzten Seite

KRIM – Le Resto Du Sud

Gemäß der Zusatzstoff - Zulassungsverordnung geben wir folgende Zusatzstoffe an, die in unseren Speisen enthalten sind:

Unser Hauptwürzmittel ist eine vegetarisches Gewürzmischung ohne Konservierungsstoffe

Apfelstrudel	1,2,6,11,12,13	Aioli	5,12,13
Aufschnitt	2,5,6,1	Crème Brûlée	1,6,5,12,13
Chorizo	1,2,5,6,11,13	Couscoussalat	5,6
Erdbeereis	1,6,5	Fetakäse	2,6
Gambas	13	Hirsch-Edelragout	1,6
Gnocchi	2,5,6	Käsekuchen	2,6
Karamelleis	1,6,11,13	Kartoffelklöße	2,5,6
Kochschinken	2,5,6,13	Kroketten	5
Mayonnaise	13	Meeresfrüchte	13 (Mayo)
Nutella	2	Oliven	5
Patatas bravas	13	Paella	5
Pflaumen/Speckmantel	2,5,6,12	Parmesan	2,6
Pistazieneis	1,6,11,13	Pommes Macaire	5,6
Sauce Hollandaise	1,2,5,6	Salami	2,5,6,13
Salatsoße	2,5,12,13	Serranoschinken	2,5,6,13
Schokoeis	1,5,6,12,13	Schokoladenkuchen	5,6,13
Schokosauce	5,6,13	Schweinefilet/Cal.	1,6
Serranoschinken	2,5,6,13	Sorbet-Teller	1,2,5,12,13
Speck	2,5,6	Vanilleeis	1,6,13
Vinaigrette	13	Vanillesauce	1,2,6
Walnußeis	1,6,11,13	Vollkornbrötchen	5
Weißbrötchen	5	Zitroneneis	17 (Gelantine),5
Zypernkäse(Halloumi)	2,5		

Zusatzstoffe: 1=Farbstoffe; 2=Konservierungsstoffe; 3= koffeinhaltige Produkte;
4=chininhaltige Produkte; 5=mit Antioxidationsmittel;
6=Geschmacksverstärker; 7=geschwefelt; 8=geschwärzt;
9=gewachst; 10=mit Phosphat; 11 mit Milcheiweiß;
12=mit Süßungsmitteln; 13=mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln 17=Gelantin