



# MIAMIAM-GLOUGLOU

- WINTER 2018 -



## MMGG SPECIALITÉS

<b>Hamburger® du 28 au foie gras poêlé</b>	15,90
100 % Rindfleisch mit gebratener Entenstopfleber Escalope & hausgemachter Zwiebelmarmelade, Rosabeeren-Pfeffer, selbstgemachte Pommes Frites und Béarnaise Soße, dazu Verrine vom Spinat-Salat mit Walnuss-Vinaigrette	
<b>“Savoyard“ French Cheese Big Burger</b>	14,20
100 % Rindfleisch, Kartoffelpuffer & Reblochonkäse, Bacon, Zwiebeln, Tomaten selbstgemachte Pommes Frites und hausgemachte Mayonnaise & Ketchup dazu Verrine vom Spinat-Salat mit Walnuss-Vinaigrette	
<b>Carpaccio vom Rinderfilet</b>	14,90
auf Rucola-Salat mit gratiniertem Ziegenkäse, Honig und Kräutern der Provence & zwei Scheiben typischem Marseiller Knoblauchbrot	
<b>Original Club Sandwich</b>	13,90
mit Hähnchenbrustfilet, Bacon, Ei, Emmentaler, Tomaten, selbstgemachten Pommes Frites, Mayonnaise & Ketchup, dazu Verrine vom Spinat-Salat mit Walnuss-Vinaigrette	
<b>Hausgemachte Quiche Lorraine</b>	6,50
klassisch mit Speckwürfeln und Zwiebeln an einem kleinen Salat	
<b>Bruschetta</b>	
mit foie gras, Chutney aus Feige und Rosabeeren - Pfeffer 8,50	
mit Entenbrustfilet & Birnenwürfeln, mit Ziegenkäse überbacken, Honig 8,50	
mit Tomaten, Knoblauch, Olivenöl und Basilikum 6,50	

## NOS SALADES (VINAIGRETTE ET BAGUETTE)

<b>Rote Beete Carpaccio &amp; Ziegenkäse</b>	11,90
mit hausgemachter Frühlingsrolle, gefüllt mit Ziegenkäse, Zitrone & Olivenöl	
<b>Nizza Salat</b>	10,90
Thunfisch, grüne Bohnen, Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten, gekochtes Ei und Oliven	
<b>Cévenol Salat</b>	11,60
Roquefort-Käse, Apfelscheiben, gekochtes Ei und Walnüsse	
<b>Savoyardischer Salat</b>	11,80
Tomaten, warme Kartoffeln, gebratene Speckwürfel und Zwiebeln	
<b>Périgourdine Timbale</b>	12,90
Neue Kartoffeln & grüne Bohnen mit gebratenen Wachtelschenkeln, Schalotten, frischem Parmesan, geräucherter Entenbrust, Trauben	
<b>Null-Bock Salat</b>	12,90
Tomaten, warmer Ziegenkäse auf gegrilltem Baguette, Olivenöl, Kräuter der Provence	
<b>Original Caesar Salat</b>	9,90
mit Bacon, Kirschtomaten, Mini Croutons, frischem Parmesan, Kopfsalat und hausgemachter César Joghurt Soße	
mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet 13,90	
mit gegrilltem Garnelen flambiert mit Pastis & Schnittlauch 16,90	

## GALETTES & FLAMMKUCHEN

<b>Galette</b>	
Parisiennne mit Schinken und Käse 9,20	
Campagnarde mit Schinken, Käse, Champignons, Crème fraîche und Ei 9,90	
Baltique mit Lachs, Tomaten, Crème fraîche, Zitrone & Sahnemeerrettich 10,90	
Mr. Seguin mit Ziegenkäse, Honig, Crème fraîche, Kräuter der Provence und Tomaten 11,60	
<b>Flammkuchen mit Crème fraîche &amp; Comté-Käse gratiniert</b>	
La Gratinée mit gekochtem Schinken, Zwiebeln 8,90	
La Chorizo mit Chorizo, Zwiebeln, Paprika, Tomaten 9,50	
La Norvégienne mit geräuchertem Lachs, Lauch, Tomaten 9,90	
La Périgord mit Winter-Trüffeln, Lardo di Colonnata & 24 Monate gereiftem Comté 13,90	

## L'ARDOISE FRANÇAISE

<b>Burgunderschnecken / Cassolette d'escargots de Bourgogne</b>	7,90
<b>Gegrillte Froschschenkel in Persillade (Knoblauch, Petersilie, Butter)</b>	14,50
<b>Gratinée des Halles/ Original französische gratinierte Zwiebelsuppe</b>	6,80
<b>Ardoise de foie gras maison - Hausgemachte Gänsestopfleber</b>	16,40
mit Chutney aus Feige und Pfeffer, auf getoastetem Brioche	
<b>Frische Gnocchi mit Trüffelüllung</b>	13,80
Artischocken, Zwiebeln, Crème fraîche, Weißburgunder, frischer Parmesan	
<b>Boeuf Bourguignon du Miamiam</b>	16,90
zarte Fleischstücken vom Charolais - Rind in Burgunder Wein geschmort (Karotten, Speck, Perlzwiebeln, Champignons de Paris) Kartoffelgratin	
<b>Cocotte de Parmentier au boudin noir &amp; Pomme caramélisée</b>	12,90
Original Blutwurst gebraten mit hausgemachtem Kartoffelstampf auf karamelisiertem Apfel, Verrine vom Spinat-Salat mit Walnuss-Vinaigrette	
<b>Ardoise de fromages de France - Französischer Käseteller</b>	14,90
Reblochon, Tomme de Savoie, Comté, Camembert, Bûchette de Chèvre (Ziegenkäse), Roquefort, dazu Butter & Baguette	

## NOS VIANDES GRILLÉES (MIT BEILAGE)

<b>Rinderfilet Charolais France</b>	
mit hausgemachter weißer Trüffelbutter 25,90	
mit Sauce Béarnaise 26,40	
mit schwarzem Madagaskar-Pfeffer, Sahne und Cognac 27,40	
<b>Entrecôte Charolais France</b>	
mit hausgemachter Kräuterbutter Maître d'hôtel 19,20	
mit schwarzem Madagaskar-Pfeffer, Sahne und Cognac 20,10	
mit Roquefort-Sahnesauce 22,70	
<b>Lammkrone dry aged</b>	
mit Kräutern der Provence 24,90	
mit Ziegenkäse & Honig 26,80	
<b>Tomahawk Steak vom Frankenwald Landschwein</b>	
mit Pommery Senf - Sahnesauce 16,80	
mit Pfifferling-Sahnesauce 18,80	
<b>Miamiam Spieß ( ohne Käse )</b>	15,50
<b>Miamiam Spieß mit Raclettekäse überbacken &amp; Preiselbeeren</b>	18,50
Marinierter Hähnchen - Puten - Schweinespieß mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Pellkartoffeln und Kräuter Quark & Schalotten, Verrine vom Spinat-Salat mit Walnuss-Vinaigrette	
<b>Beilage nach Wahl</b>	
Pommes Frites, Kartoffelgratin, grüne Bohnen, Ratatouille, Gnocchi à la Nicoise, Salat der Saison	
Zusätzliche Beilage	3,50

## FISCH & CO

<b>French Fish &amp; Chips</b>	15,90
Frischer Kabeljau paniert mit selbstgemachten Pommes Frites Tartare Soße & Mushy Peas, dazu Verrine vom Coleslaw	
<b>Marseiller Fischsuppe, Rouille-Mayonnaise, Croûtons, Emmentaler</b>	10,50
<b>Gegrilltes Doradenfilet mit Kräutern der Provence auf Rucola Salat</b>	14,90
getrocknete Tomaten, Zitrone & frisch geriebenem Parmesan Regiano	
<b>Gegrillte Gambas</b>	15,90
mit Pastis flambiert und Gnocchi à la Nicoise oder frischem Salat	
<b>1 Pfund geröstete Garnelen mit Aioli &amp; Cocktail Sauce, dazu Knoblauchbrot</b>	19,50



# MIAMIAM-GLOUGLOU

- WINTER 2018 -



## DESSERT MMGG

### Crêpe

Crêpe mit Marmelade Erdbeer-, Himbeer-, Johannisbeer- oder Aprikosenmarmelade	4,20
Crêpe mit Nutella	4,50
Crêpe mit Apfelmuß & Crème Fraîche	5,00
Crêpe mit Maronencreme	5,50
Crêpe mit Vanilleeis & flambiert mit Grand Marnier	6,90
Crêpe mit Banane, Schokoladeneis, Schokoladen-Sauce und Schlagsahne	7,20

### Fondue au chocolat maison pour 1 personne

Schokoladenfondue & Obst der Saison, Marshmallow, Madeleine française	
Toblerone	9,20
Nutella	8,20
Milka dunkle Alpenmilch Schokolade	8,20

### Desservariation

Crème brûlée maison	6,00
Mousse au chocolat maison	6,00
Lauwarme Tarte tatin mit Vanilleeis und Sahne	6,90
Schokoladen - Fondant maison mit Vanillecreme	6,90



## ORIGINAL RACLETTE & FONDUE & TARTIFLETTE MMGG

### Original französisches Raclette

gekochter Schinken, geräucherter Schinken, französischer Salami, kleine Kartoffeln, Cornichons, Perlzwiebeln, frische gebratene Champignons, kleiner Salat mit Walnüssen, Baguette

21,80

### Original französisches Raclette & Fleischspieß

Marinierter Hähnchen-Puten-Schweinespieß mit Paprika, Zwiebeln, Zucchini  
gekochter Schinken, geräucherter Schinken, französischer Salami, kleine Kartoffeln, Cornichons, Perlzwiebeln, frische gebratene Champignons, kleiner Salat mit Walnüssen, Baguette

26,80

### Fondue Savoyarde aux 3 Fromages

(Emmentaler, Comté, Appenzeller)  
gekochter Schinken, geräucherter Schinken, französischer Salami, kleine Kartoffeln, Cornichons, Perlzwiebeln, kleiner Salat mit Walnüssen

18,80

### Tartiflette de Savoie à l'ancienne

Bratkartoffeln, Speckwürfel, geröstete Zwiebeln, Crème fraiche, Weißwein, mit Reblochon überbacken dazu Verrine vom Spinat-Salat mit Walnuss-Vinaigrette

14,80

Für Raclette und Fondue bitten wir um Vorbestellung  
unter 0921 - 65 666 oder 0176 - 40 23 73 57

## LIEBE GÄSTE

Unser Anspruch ist es, Sie mit frisch zubereiteten Gerichten zu verwöhnen. Daher bitten wir um Verständnis, wenn die Zubereitung etwas länger in Anspruch nehmen sollte. Bon Appetit wünscht Ihnen das MMGG Team.