



Petit Déjeuner



Crêpes Benedict

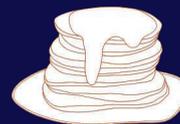
Unsere knusprigen Buchweizen Crêpes belegt mit zwei pochierten Eiern und Sauce Hollandaise:

Crêpe Benedict Classique: mit Schinken	12,90 €
Crêpe Benedict Florentine: mit Spinat	13,90 €
Crêpe Benedict Provencale: mit geschmorten Tomaten	13,90 €
Crêpe Benedict Royale: mit Räucherlachs	14,90 €



Petit Déjeuner Classique

Croissant nature mit Butter (auch glutenfrei)	4,50 €
mit hausgemachter Marmelade	+ 1,50 €
mit hausgemachter Noisette	+ 1,50 €
mit Räucherlachs	+ 2,20 €
Mini Pain au chocolat	1,50 €
Joghurt mit saisonalem Obst, Nüssen & Granola	6,90 €
Pancakes mit Butter & Puderzucker	6,00 €
mit hausgemachter Marmelade	+ 1,50 €
mit hausgemachter Noisette	+ 1,50 €
mit Ahorn Sirup	+ 1,50 €



Smashed Croissant

Buttriges, französisches Croissant mit verschiedenen Zutaten gefüllt und in der Pfanne kross ausgebraten

Gefüllt mit Emmentaler & Kochschinken	5,90 €
Gefüllt mit Spinat & Räucherlachs	7,50 €
Gefüllt mit Champignons à la creme & Speck	6,50 €
Gefüllt mit Ziegenkäse, Birne, Honig & Nüssen	6,50 €
Gefüllt mit Lemon Curd, weißer Schoko & Pistazien	6,50 €





Petit Déjeuner



Pour les enfants



Salut, liebe Kinder zum petit dejeuner im Maison Morel! Hier haben wir uns ein paar leckere Frühstücksideen für Euch ausgedacht und hoffen, ihr findet etwas Gutes!

Mini Pain au Chocolat



1,50 €

Gekochtes Bioei

2,00 €

Petit Eddu (Buchweizencrêpe mit Schinken & Käse)

5,90 €

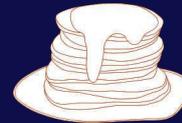
Kleine Portion Jogurt nature
mit Himbeersauce
mit geschmorter Apfel

3,00 €

+1,50€

+1,50€

Ein Pancake mit Butter
mit hausgemachter Noisette
mit Ahorn Sirup
mit hausgemachter Marmelade



3,00 €

+1,50€

+1,50€

+1,50€

Petit Déjeuner Parisien

Ein französisches Croissant mit Marmelade oder Butter, ein Petit Café und ein Glas frisch gepresster O-Saft - Der Pariser Straßencafé Klassiker!

10,90€



Boissons

Diverse Kaffeespezialitäten
Frisch gepresster O-Saft 0,2L
Glas Crémant 0,1L
Glas Mimosa 0,1L

Ab 2,90€

3,90€

7,50€

7,50€



MAISON MOREL

LA CRÊPERIE BRETONNE
DE FRÉDÉRIC MOREL

