

## Apéritif

Cava Mont Michele <sup>(O)</sup>	0.1	7,20
Aperol Sprizz ( mit Cava ) <sup>(O)</sup>	0.2	8,20
Lillet Wild Berry <sup>(O)</sup>	0.2	8,20

---

## Hors d'Oeuvre – Vorspeisen – Antipasti

Mediterrane Oliven mit Baguettekorb <sup>(O)</sup>		5.90
Mediterrane Oliven mit Aioli und Baguettekorb <sup>(G,O)</sup>		8,60
Tomatenbruschetta <sup>(A)</sup>	3 Stück	6,20
	6 Stück	7.90
Beilagensalat <sup>(M)</sup>		5.90
Blattsalate der Saison <sup>(M)</sup>		7.80
Alle Salate wahlweise mit Elsässer Senfvinaigrette oder Balsamicovinaigrette		
Gratinierter Chevre mit Bruschetta, dazu Salat <sup>(A,G,M)</sup>		8.60
Chevre mit extra Virgine Olivenöl und Frühlingszwiebel <sup>(A,G,M)</sup>		8.60
Petit Salumi Selection Tati		
Coppa, Serrano, Chorizo, Comté, mediterrane Oliven <sup>(1,2,3)(O)</sup>		9,90

## Für den kleinen Hunger

Fromage blanc mit Kräutern, Röstkartoffeln und Salat (G,M) 12.20

Kartoffeln in der Tonschale, mit Raclettekäse gratiniert, dazu marktfrische Blattsalate (G,M) 14.20

Salumi Selection Tati  
Coppa, Serrano, Chorizo picante, gratinierter Chevre, Bruschetta, Comté, Oliven (1,2,3)(A,G,O) 16.60

Fischsuppe mit Aioli und Knoblauchbruschetta (A,C,D) 12.60

## Tatis Klassiker

Salat Chevre Chaud 16.40  
Blattsalate mit gratiniertem Chevre-Camembert, Tomatenbruschetta, Tomate, rote Zwiebel und Oliven a la provencale (A,G,M,O)

Salat Carcassonne Klein/Groß 11.90/16.90  
Geräucherte Entenbrust aus der Auvergne , grüne Linsen mit Walnuss - Himbeervinaigrette, Rote Beete, Blattsalate und Kirschtomaten (2,3)(H,M)

Linguine Sorrento 13.90  
Kapern, Chili, Sardellenfilet und Knoblauch werden in Olivenöl sanft angeschwitzt und mit Weißwein und Petersilie vollendet (A,D,O)

Tagliatelle in Zitronensauce mit Olivenbrunoise 15.90  
Die mit Safran abgerundete Zitronensauce passt wunderbar zu den schwarzen Olivenstückchen (A,G,O)

Grand Pot au feu de la mer Provençal 22.90  
Dreierlei Fischfilet, Muscheln saisonal und Gamba im Fisch-Tomaten-Gemüsesud, dazu Knoblauchbruschetta und Aioli (A,B,D,L,R)

Provençalisches Boeuf mit Röstkartoffeln und Saisonsalat (L,M,O) 20.80  
Eine Variation des Klassikers Boeuf Bourgignon: Rindfleisch, 3 Stunden mit Zwiebeln und Karotten sanft in Rotwein geschmort. Abgeschmeckt mit Balsamico, hausgemachter Tapenade und schwarzem Pfeffer

Entrecôte mit Moutarde au moût de raisin  
Gemüse und Röstkartoffeln <sup>(M)</sup> 28.90  
Das Entrecôte wird mit rotem Trestersenf bestrichen, dem Lieblingssenf  
von Papst Johannes dem XXIII.

Entrecôte mit Café – de – Paris - Butter ,  
Gemüse und Röstkartoffeln 28.90  
„Mal sehen, ob ich nicht davonkomme, wenn ich das noch mal verwende!“  
( Zitat von Glenn Gould über eine Motivvariation in Beethovens  
Mondscheinsonate ) Hier die Entrecôtevariation. <sup>(G)</sup>

## Desserts

Vanilleeis a la Weiße Düne mit gerösteten Kürbiskernen  
und feinstem Kürbiskernöl <sup>(C,G,H)</sup> 8.90

Cassissorbet mit Cava oder Eau – de – vie Mirabelle lorraine <sup>(O)</sup> 7,80/8.20

Hausgemachte Apfeltarte/Vanilleeis/Minze 8.90  
Hier verbinden sich herrliche Fruchtaromen von erfrischender Deutlichkeit <sup>(G)</sup>

Crème brûlée mit Vanillemark 7.80  
Wie es sich gehört, mit dem Flammwerfer traktiert <sup>(C,G)</sup>

Käseteller Selection Tati mit Feigensenf und Baguette <sup>(A,G,L,M)</sup> 13,90

Bestellungen von dieser Karte und von der Tafel bis 22.30 Uhr

# Menü

I Gratinierter Chevre mit Tomatenbruschetta und Salat (A,G,M)

oder

Salumi Selection Tati, Coppa, Serranoschinken, Comté, Oliven (1,2,3)(O)

oder

Salat Carcassonne mit geräucherter Entenbrust, grünen  
Linsen und rote Beete (2,3)(H,M)

II Tagliatelle mit Zitronensauce und Olivenbrunoise (A,G,O)

oder

Grand Pot au feu de la mer Provençal mit Aioli und Knoblauchbruschetta (A,B,D,L,R)

oder

Daube provençal mit Röstkartoffeln (O,L)

III Vanilleeis weiße Düne mit Kübiskernen und Kürbisöl (C,G,H)

oder

Crème brûlée (C,G)

oder

Fruchtsorbet mit Cava ( Flaschengärung ) (O)

Menüpreis ohne Getränke:

Fisch € 37.00 / Fleisch € 36.00 / Pasta € 31.50

# T ati's Weinempfehlungen

Salat mit Vinaigrette	Zu Salaten mit Vinaigrette passt eigentlich überhaupt kein Wein
Antipasti mit Gemüse /Fisch	Weißwein mit wenig Frucht und Säure
Antipasti mit Salami / Schinken	mittelschwerer Weißwein, leichter Rotwein
Quiches	gehaltvoller, nicht fruchtiger Weißwein, oder leichter Rotwein
Gratinierter Schafskäse/Chevre	mittelschwerer, gerne auch fruchtiger Weißwein, Rosé
Salat Perigord	mittelschwerer, nicht fruchtiger Weißwein
Pasta / Gnocchi mit Sahnesaucen	gehaltvoller, nicht fruchtiger Weißwein, oder leichter Rotwein
Pasta / Gnocchi mit Tomatensauce	leichter bis mittelschwerer, Rotwein mit wenig Tanin
Pasta mit scharfer Tomatensauce	leichter, milder Rotwein
Pasta Vongole / Frutti di mare	frischer, eventuell fruchtiger Weißwein
Muscheln	leichter, frischer, auch fruchtiger Weißwein
Fisch gegrillt	ebenso, auch Rosé passt gut
Fisch in Sahne/Butter	gehaltvoller, nicht fruchtiger Weißwein
Fischeintöpfe	Rosé, nicht fruchtiger Weißwein
Huhn in Sahnesauce	gehaltvoller, nicht fruchtiger Weißwein
Huhn mit Kräutern	nicht fruchtiger Weißwein, leichter Rotwein
Huhn in Rotwein	gehaltvoller Rotwein mit wenig Tanin
Kalb	gehaltvoller, nicht fruchtiger Weißw. Milder Rotwein
Lambraten/Ragout	kräftige Rotweine, auch mit Tanin ( z.B. Bordeaux )
Lammcarré / Kotelett	ebenso
Rindfleischragouts	mittelschwere Rotweine mit wenig oder viel Tanin
Entrecote / Rinderfilet	kräftige Rotweine, auch mit Tanin ( z.B. Bordeaux, Chateauneuf du Pape )
Wild	ebenso
Asiatisch gewürzte Gerichte ( Ingwer, Curry, Lemongras etc. )	Rosé, australischer Chardonnay
Käse	gehaltvolle Rotweine mit wenig Tanin

## Weißweine:

Säurebetont, schlank,	Rieslinge ,
mittelschwer, weniger fruchtig	Chardonnay Fonfile, Winter Grauburgunder,
mittelschwer, schlank	Weissburgunder, Arneis, Vinha Foral,
mittelschwer, fruchtig	Paul Mas Sauvignon, Bosco del Merlo
kräftig, wenig Säure	Pinot Blanc,

## Rotweine:

mild, leicht, wenig Tanin	Merlot Languedoc, Carpineto, Marselan, Rose du Pin
mittelschwer, wenig Tanin	Avogardi, , Montes, Primitivo, Nero d'Avola , La Clape, Club Privado, Grangeneuve
mittelschwer, mehr Tanin	Barbera San Nicolao,, Bonnet, Senoro Labarta,
kräftig, wenig Tanin	Montes, Hospitalet,
kräftig, mehr Tanin	Valserrano, Leverano,

# W eine offen

<u>Weisswein</u>		0,1	0,2	FL
2022	Le Tapie <i>aromatisch fruchtbetont, grünen Apfel, Kiwi</i>	3,60	7,20	22,40
2021	Forster Riesling – Forst <i>Saftig, finessenreich, präsentiert das Pfälzer Lebensgefühl</i>		5,80	-----
2021	Riesling Pfaffmann - Walsheim <i>Noch trocken, Birne, Ananas, lebhaft</i>	4,40	8,90	26,60
2021	Weissburgunder Ruppertsberg – Deidesheim <i>Zartfruchtig, Mandarine &amp; Birne, mittlere Säure</i>	4,20	8,50	25,40
2021	Winter Grauburgunder - Dittelsheim <i>Noch trocken, Birne, Stroh, Wiesenblüten, rund &amp; mild</i>	4,70	9,40	28,80
2022	Rueda Montespina - Segovia <i>Trocken, frisch, unkompliziert, Ananas, Schnittmulch</i>	4,60	9,20	27,90
2021	Paul mas – Sauvignon Blanc <i>Trocken, fruchtbetont, Apfel, Gras, Nuancen von Thymian</i>	4,10	8,20	25,90
2021	Rislingschorle		3,90	0,5l/7.80

## Rosé

2021	Le Cedre Luberon - Provence <i>Durchgegoren, frisch, mineralisch, Erdbeere, Himbeere, Sommerrosé</i>	4,20	8,40	25,90
2022	Paul mas Syrah <i>Trocken, fruchtig, cremig, mild</i>	4,30	8,70	26,20

## Rotwein

2020	La Clape St. Experie – Languedoc <i>Mittlkräftig, ausgewogen, rote Beeren, würzige Kräuter</i>	4,20	8,40	25,90
2020	Bordeaux Rose du Pin <i>Jung, fruchtig, Cassis, Brombeere, Kirsche, Kräuter</i>	3,80	7,60	-----
2021	Il Pumo Primitivo-San Marzano <i>Trocken, mittelkräftig</i>	4,40	8,90	27,00
2021	Les Omires-Languedoc <i>Mittelkräftig, ausgewogen, rote Beeren, würzig</i>	4,40	8,90	27,00
2020	Club Privado - Rioja <i>Trocken, mittelkräftiger Tempranillo, rote Waldfrüchte, Kokos, Vanille</i>	4,90	9,80	29,80
2020	Avogadri Nero D'Avola - Sizilien <i>Jung, fruchtig, Kirsche, Brombeere, Blaubeere, reifes Tannin</i>	4,80	9,60	28,90
2020	Montes Cabernet Sauvignon Reserva - Chile <i>Körperreich, vollmundig, Cassis, Waldfrüchte, Pflaumen, rauchig</i>	4,90	9,80	29,90

Jahrgangsabweichungen sind möglich / Wein enthält Sulfite

# F laschenweine weiss

## D eutschland / Ö sterreich

2021	Weißburgunder Winzerverein Ruppertsberg <i>Zartfruchtig, Mandarine &amp; Birne, mittlere Säure</i>	Pfalz	25,40
2021	Grauburgunder Stefan Winter in Dittelsheim <i>Noch trocken, Birne, Stroh, Wiesenblüten, rund &amp; mild</i>	Rh.Hessen	28,80
2021	Karl Pfaffmann Riesling QbA Familie Pfaffmann in Walsheim <i>Noch trocken, Birne, Ananas, lebhaft</i>	Pfalz	26,60

## F rankreich

2020	Sauvignon Paul Mas Paul Mas in Pezenas <i>Trocken, fruchtbetont, Apfel, Gras, Nuancen von Thymian</i>	Languedoc	25,90
2020	Pinot Blanc Geiler Jean Geiler in Ingersheim <i>Aromatisch, fruchtbetont, grüne Birne, Mandel, cremig</i>	Elsass	30,00
2022	Le Tapie Blanc Colombard, <i>Trocken, fruchtbetont. Apfel, Kiwi, Stachelbeere</i>	Südwesten	22,40

Jahrgangsabweichungen sind möglich / Wein enthält Sulfite

## Spanien/

2020	Rueda Montespina Familie Vegas in Santiuste <i>Trocken, frisch, unkompliziert, Ananas, Schnittmulch</i>	Rueda	27,90
------	---	-------	-------

## F laschenweine Rosé

2020	Marrenon le Cedre A.C. Winzerverein in Marrenon	Provence	25,90
	<i>Durchgegoren, frisch, mineralisch, Erdbeere, Himbeere, Sommerrosé</i>		
2020	Paul Mas Syrah Paul Mas in Pezenas	Languedoc	26,20
	<i>Trocken, fruchtig, cremig, mild</i>		

Jahrgangsabweichungen sind möglich / Wein enthält Sulfite

## F laschenweine Rot

### Frankreich

2020	La Clape St- Exyperie Chateau de St.Exyperie	Languedoc	25,90
	<i>Mittelkräftig, ausgewogen, Waldbeeren, Süßkirsche, mediterrane Kräuter</i>		
2021	Hospitalet A.C Bio Gerard Bertrand in Narbonne	Languedoc	42,00
	<i>Körperreich, vollmundig, Süßkirsche, Brombeere, Cassis, Thymian, Rosmarin</i>		
2018	Chateau Bonnet Reserve André Lurton in Grézillac	Bordeaux	38,20
	<i>Körperreich, vollmundig, Brombeere, Vanille, Tabak, Tannin</i>		
2022	Les Omieres	Languedoc	27,00
	<i>Mittelkräftig, ausgewogen, rote Beere, würzig</i>		



## Italien

2021	San Marzano Primitivo Cantina in San Marzano <i>Mittelkräftig, ausgewogen, Schwarzkirsche, Kakao, Rosinen, Schokolade</i>	Apulien	27,00
2020	Avogadri Nero d'Avola Luigi Avogadri in Marsala <i>Jung, fruchtig, Kirsche, Brombeere, Blaubeere, reifes Tannin</i>	Sizilien	28,90
2020	Carpineto – Dogajolo Casa Vinicola Carpineto in Greve <i>Mittelkräftig, ausgewogen, Kräuter, Rauch, Veilchen</i>	Toskana	39,00
2016	Le Bocce Chianti Reserva Tenute Stefano Farina <i>Mittelkräftig, ausgewogen, Beeren, Gewürze, Holz, Leder</i>	Toskana	46,00

Jahrgangsabweichungen sind möglich / Wein enthält Sulfite

## Spanien/Portugal

2020	Lucio Munoz Las Canteras <i>Mittelkräftig, ausgewogen, Vanille, Schokolade, Veilchen, Süßkirsche</i>	Merlot, Syrah, Tempranillo	30,00
2020	Club Privado Baron de Ley <i>Trocken, mittelkräftiger Tempranillo, rote Waldfrüchte, Kokos, Vanillee</i>	Rioja	29,80

## Chile

2020 Montes Cabernet Sauvignon Chile 29,90  
Aurelio Montes in Apalta  
*Körperreich, vollmundig, Cassis, Waldfrüchte, Pflaumen, rauchig*

Jahrgangsabweichungen sind möglich / Wein enthält Sulfite

## Sekt, Cremant, Cava & Champagner

Cava Mont Michelle 35.00  
*Fruchtig, frisch, Zitrus, Ananas, Apfel, Akazien*

Bailly Cremant Brut Rose ( Burgund ) 2018 39.00  
*Sprzig, elegant, Erdbeere, Himbeere, rote Johannisbeere*

Champagner Barons de Rothschild 80.00  
rund 3 Jreif.Chardonna 60% Pinot Noir:40%  
*Sprzig, elegant, Quitte, Brioche, rauchige Note*

Champagner Barons de Rothschild Rose 110.00  
*Chardonnay:80%.Pinot Noir: 40%*  
*Gold-richtig zu Renaissance hochwertiger Roses*

## Vom Fass

Distelhäuser Pils (A)	0.3	3.80
Distelhäuser Pils (A)	0.5	5.20
Distelhäuser Hefeweizen ( Hell ) (A)	0.3	3.80
Distelhäuser Hefeweizen ( Hell ) (A)	0.5	5.20
Radler (12)(A)	0.3/0.5	3.60/4.80

## Flaschenbiere

Distelhäuser alkoholfreies Bier (A)	0.3	3.60
Distelhäuser alkoholfreies Hefeweizen (A)	0.5	4.90

## Wasser

Black Forest still	0.2	2.90	
Black Forest still	0.4	3.80	
Diana spritzig	0.2	2.90	
Diana spritzig	0.4	3.80	
Sole medium	Flasche	0.75	6.80
Sole still	Flasche	0.75	6.80

## Alkoholfreie Getränke

Coca Cola – Coca Cola Zero – Fanta – Sprite (1,9)	0.2	3.20
Coca Cola – Coca Cola Zero - Fanta – Sprite (1,9)	0.4	4.20
Apfelsaft ( naturtrüber Direktsaft )	0.2	3.00
Apfelsaft ( naturtrüber Direktsaft )	0.4	4.20
Johannisbeersaft - Maracujanektar	0.2	3.00
Johannisbeersaft - Maracujanektar	0.4	4.20
Apfelsaftschorle	0.2	2.90
Apfelsaftschorle	0.4	4.20
Thomas Henry Indian Tonic Water (10)	0.2	3.90
Schweppes Wild Berry	0.2	3.20
Orangensaft	0.2	3.00
Bionade Zitrone - Bergamotte	0.33	4.20

## Warme Getränke

Kaffee		3.00
Espresso		2.80
Espresso doppelt		3.90
Espresso Macchiato (G)		2.90
Latte Macchiato (G)		3.80
Cappuccino (G)		3.80
Maroc (G)		2.90
Cafe au Lait (groß) (G)		4.00
The		3.00
Chocolat groß (B)(G)		4.00

## Aperitifs

Lillet rosé Tonic (10)(O)	0.2	7.60
Lillet Wild Berry	0.2	7.80
Pastis 51 (1)	4 cl	5.40
Pastis Henry Badouin, Provence, Bio (1)	4 cl	5.80
Campari (1)	4 cl	4.40
Campari Soda (1)		4.90
Campari Orange (1)		4.90
Martini bianco	5 cl	4.80
Lillet rosé (O)	5 cl	4.50
Ramazotti (1)	4 cl	4.70
Averna (1)	4 cl	4.70

## Spirituosen

Poires William aus Lothringen	2 cl	6.80
Mirabelle aus Lothringen	2 cl	6.80
Grappa di Prosecco	2 cl	6.20
Veterano (1)	2 cl	5.20
Cognac Raymond Ragneau 1 <sup>er</sup> Cru (1)	2 cl	7.80
Calvados Dauzanges (1)	2 cl	6.20
Whisky Cardhu 12 Years Single Malt	2 cl	7.50
Whisky Lagvulin 16 Years Single Malt (1)	2 cl	7.90
Chatreuse 12 Kräuter	2 cl	7.90

# Allergene und Zusatzstoffe

Liebe Gäste,

gemäß unserer Überzeugung kochen wir fast ausschließlich mit naturbelassenen Produkten. So verwenden wir zum Beispiel überwiegend frische Gemüse, Kräuter und Salate. Ist ein Produkt nicht verfügbar, nehmen wir alternative Produkte. Niemals verwenden wir industriell vorgefertigte Fertiggerichte.

Da wir somit den Überblick über den Entstehungsprozess unserer Gerichte haben, wissen wir auch, welche Allergene oder Zusatzstoffe darin enthalten sind.

Natürlich arbeiten wir auch mit Oliven, Parmesan und Dijon-Senf, um nur Beispiele zu nennen, in denen etwa Konservierungsstoffe vorhanden sind. Ebenso sind in einer Vielzahl von Getränken Zusatzstoffe enthalten.

Informationen erhalten erhalten sie neben jedem Gericht, die Erläuterung der Kennzeichnung finden sie im Anschluß unten. soweit Sie unsere Karte betreffen.

- |                                    |                               |
|------------------------------------|-------------------------------|
| 1. Mit Farbstoff                   | A. Glutenhaltiges Getreide    |
| 2. Mit Konservierungsstoffe        | B. Krebstiere                 |
| 3. Mit Antioxidationsmittel        | C. Eier von Geflügel          |
| 4. Mit Geschmacksverstärker        | D. Fisch                      |
| 5. Mit Schwefeldioxid              | E. Erdnüsse                   |
| 6. Mit Schwärzungsmitteln          | F. Sojabohnen                 |
| 7. Mit Phosphat                    | G. Milch und Milcherzeugnisse |
| 8. Mit Milcheiweiss                | H. Schalenfrüchte und Sesam   |
| 9. Koffeeinhaltig                  | L. Sellerie                   |
| 10. Chininhaltig                   | M. Senf                       |
| 11. Mit Süßungsmitteln             | N. Sesamsamen                 |
| 12. Enthält eine Phenylalminquelle | O. Schwefeldioxid und Sulfite |
| 13. gewachst                       | P. Lupinen                    |
| 14. Mit Tanin                      | R. Weichtiere                 |

