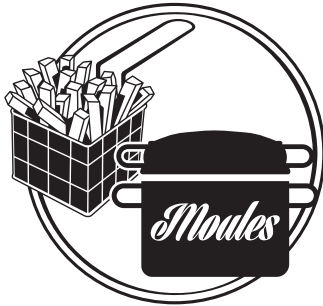


*Le Menu*

# *Le Menu* - Unsere Speisekarte



---

# *Bienvenue im Le Moulin*

Liebe Gäste Herzlich Willkommen im Le Moulin.

Ich freue mich, dass Sie da sind und wir Ihnen in der *Alten Mühle*  
ein kulinarisch-gemütliches Erlebnis bereiten dürfen.

Bei uns finden Sie eine große Auswahl an hausgemachten Flammkuchen,  
Miesmuscheln (Moules) in köstlichen Variationen sowie mit Liebe zubereitete französische Desserts.

Catherine & das Le Moulin Team

## *Les Moules* Miesmuscheln

Die deutsche Bezeichnung Miesmuscheln tut dieser Köstlichkeit aus dem Meer keinen Gefallen. Dabei sollten Sie wissen, dass sich der Begriff *Mies* aus dem altdeutschen Begriff *Moos* ableitet, da sie ähnlich wie Moos, teppichartig heranwächst.

Moules sind in der Kombination mit Frites (Pommes Frites) ein typisches Gericht aus Nordfrankreich und Belgien.

Auch unsere Miesmuschelgerichte können Sie ohne Besteck genießen. Dafür nehmen Sie einfach eine leere Muschel und setzen diese wie eine Pinzette ein.

### Die Regel mit dem „R“

Bestimmt ist Ihnen der Spruch bekannt: Muscheln haben nur in den Monaten mit R Saison (September bis April). Diese überholte Regel stammt noch aus den Zeiten, als es keine ausreichende Kühlung für den Transportweg gab.

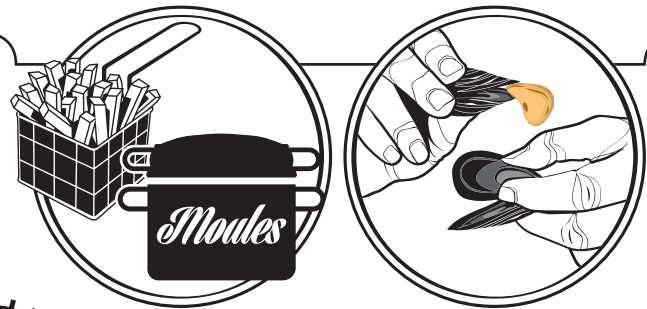
Die wichtigste Regel ist:  
Essen Sie keine geschlossene Muschel.

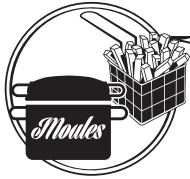
### *Unsere Empfehlung*

## *Moules Gourmandes* Miesmuscheln

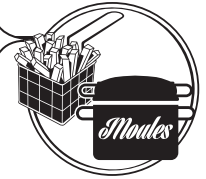
Moules (Miesmuscheln) nach Wahl und dazu ofenfrisches Baguette oder Frites (Pommes Frites).

Preis pro Person zzgl. Getränke  
14,90 €





*Moules Gourmandes* - Unsere Miesmuscheln für Gourmets



## *Moules Gourmandes*

Zu unseren Miesmuscheln servieren wir  
ofenfrisches Baguette oder Frites (Pommes Frites)

### 40 Moules á la crème – Klassisch

Miesmuscheln gegart im Weißwein Sud  
mit Crème fraîche verfeinert \* 3,G,I,N  
14,90 €

### 41 Moules Lardons – Herzhaft

Miesmuscheln gegart im Weißwein Sud  
mit Crème fraîche & Speck \* 3,G,I,N  
14,90 €

### 42 Moules Chorizo – Geschmacksexplosion

Miesmuscheln gegart im Weißwein Sud mit Crème fraîche,  
pikant abgeschmeckt mit Chili & Chorizo \* 3,G,I,N  
14,90 €

### 43 Moules Provençal – Herrlich

Miesmuscheln in köstlichem Sud aus frischen Tomaten,  
Zwiebeln, Knoblauch & Olivenöl, mit frischen Kräutern  
der Provence abgeschmeckt \* 3,I,N  
14,90 €

### 44 Moules au Piment – Scharf

Miesmuscheln in köstlichem Sud aus frischen Tomaten,  
Zwiebeln, Knoblauch & Olivenöl und feuriger Chili \* 3,I,N  
14,90 €

### 45 Extra Portion Frites (Pommes Frites)

2,70 €

### 46 Extra Portion Baguette \* A

1,50 €

## *La Tarte Flambée*

Geselligkeit erleben

Der Flammenkuchen ist eine Spezialität aus dem Elsass und in der benachbarten Pfalz sowie auch in Baden sehr beliebt. Früher, als man im Dorf noch einen gemeinschaftlichen Brotbackofen nutzte und einmal in der Woche Brot gebacken hat, wurde die optimale Backtemperatur mittels eines dünn ausgerollten Teigfladens festgestellt – daraus entwickelte sich schließlich der Flammenkuchen.

Grundlage des Flammkuchens ist ein sehr dünn ausgerollter Brotteig. Der traditionelle Belag besteht aus Crème fraîche, Zwiebeln und Speck.

Bei starker Hitze kurz gebacken wird der Flammkuchen traditionell auf dem Holzbrett serviert und mit den Fingern verzehrt.

Entdecken Sie unsere Vielfalt und genießen Sie sich nach Herzenslust quer durch unsere hausgemachten Flammenkuchen.

### *Unsere Empfehlung*

## *La Tarte Flambée Deluxe*

Flammkuchen - Deluxe

Genießen Sie sich nach Herzenslust quer durch unsere hausgemachten Flammenkuchen, immer knusprig aus dem Ofen.  
(ab 2 Personen)

Preis pro Person zzgl. Getränke  
14,90 €

Preis pro Kind zzgl. Getränke  
6 € für Kinder zwischen 6 - 10 Jahren

Der nächste Flammkuchen kann bestellt werden sobald der vorhergehende aufgegessen ist. Flammkuchen Deluxe gilt als beendet sobald die Hälfte übrigbleibt.





## *Les Tartes Flambées* - Unsere Flammkuchen



### *De La Maison*

Art des Hauses

- 1 Flammkuchen – Le Classique  
mit Speck & Zwiebeln \* 8,A,G  
7,50 €
- 2 Flammkuchen – Louis de Funes  
mit Speck, Zwiebeln & köstlichem Sauerkraut,  
mit Kümmel abgeschmeckt \* 8,A,G  
7,50 €
- 3 Flammkuchen – Le Moulin  
Geräucherte Forelle, Zwiebeln & Meerrettich,  
mit eingemachten Preiselbeeren \* 5,8,A,G,L  
9,00 €
- 4 Flammkuchen – Moules  
mit Zwiebeln, Knoblauch & gratinierten Miesmuscheln \* 8,A,G,N  
9,00 €

### *Au Fromage*

Der Klassiker im Käsekleid

- 5 Flammkuchen – Gratinée  
mit Speck, Zwiebeln & fein mit Käse gratiniert \* 8,A,G  
8,00 €
- 6 Flammkuchen – Munster  
mit Speck, Zwiebeln & Munster Käse,  
mit einem Hauch Kümmel \* 8,A,G  
8,50 €
- 7 Flammkuchen – Raclette  
mit Speck, Zwiebeln & herzhaftem Racelette Käse \* 8,A,G  
8,50 €
- 8 Flammkuchen – Roquefort  
mit Speck, Zwiebeln & cremigem Roquefort Käse \* 8,A,G  
8,50 €



## *Les Tartes Flambées* - Unsere Flammkuchen



### *De la mer*

Aus dem Meer

#### 9 Flammkuchen – Au Thon

Thunfisch, roten Zwiebeln & Kapern \* 2,8,A,G,D  
8,00 €

#### 10 Flammkuchen – Aux Crevettes

Krabben, frischen Tomaten & Knoblauch \* 8,A,G,B  
9,50 €

#### 11 Flammkuchen – Au Saumon

mit Lachs, Blattspinat & Zwiebeln,  
einem Hauch Thymian \* 8,A,G,D  
8,50 €

### *Fantaisie & exotique*

Ausgefallen & exotisch

#### 12 Flammkuchen – Parma

Parmaschinken, Parmesan, Rucola & Zwiebeln,  
mit Knoblauch & Olivenöl verfeinert \* 8,A,G  
9,50 €

#### 13 Flammkuchen – Byzantin

Hauchdünnes Dönerfleisch, Zwiebeln,  
Knoblauch & Chili \* 8,A,G  
8,50 €

#### 14 Flammkuchen – Espagnol

Pikanter Chorizo, Zwiebeln & Knoblauch \* 1,8,A,G  
8,50 €





## *Les Tartes Flambées* - Unsere Flammkuchen



### *Du Jardin*

Aus dem Garten (vegetarisch)

#### 15 Flammkuchen – Epinards

mit Spinat, Zwiebeln & Knoblauch,  
mit einem Hauch Rosmarin \* 8,A,G  
7,50 €

#### 16 Flammkuchen – Provence

mit Ziegenkäse, Zwiebeln & Pinienkerne  
mit Honig & Lavendelblüten \* 8,A,G  
8,50 €

#### 17 Flammkuchen – Milanaise

Frische Tomaten, Mozzarella, Rucola, Zwiebeln mit Basilikum,  
Knoblauch & Balsamico Crème verfeinert \* 8,A,G,L  
8,00 €

#### 18 Flammkuchen – Grec

Schafskäse, grüne Oliven, Zwiebeln & Knoblauch,  
mit einem Hauch Oregano \* 8,A,G  
8,00 €

### *Aux Saveurs Douces*

Die Süßen

#### 19 Flammkuchen – Aux Pommes

mit Apfel & Zimt flambiert mit Calvados \* 8,A,G  
7,50 €

#### 20 Flammkuchen – Aux Poires

mit Birne & Bourbon-Vanille flambiert  
mit Grand Manier \* 5,8,A,G  
7,50 €

#### 21 Flammkuchen – Josephine Baker

mit Banane & Schoko \* 8,A,G  
7,50 €



## *Nos desserts les saveurs de France* - Unsere Desserts



### Unsere klassischen, französischen Desserts

#### 50 Crème brûlée

Hausgemachte traditionelle, französische Süßspeise  
mit knusprigem Karamell \* 1,3,C,G

5,80 €

#### 51 Moelleux au Chocolat

Warmes Schokoladenkuchlein mit flüssigem Kern,  
dazu eine Kugel Vanille Eis \* 8,A,C,G

6,90 €

#### 52 Amour fou

Vanille Eis küsst heiße Himbeeren \* 1

5,80 €

#### 53 Plateau de Fromage

Viererlei Käse von unserer Käsetheke,  
mit Baguette & Salzbutter \* A

9,80 €

#### 54 Pure et simple

Eine Kugel Vanille Eis \* 1

1,50 €



Alte Mühle Sinsheim

---

*Les Boissons* - Unsere Getränke

---





## Les Boissons - Unsere Getränke



### Eau

#### Wasser

Vittel (still)		
0,2l Glas	1,90 €	
1l Flasche	4,90 €	
Badoit (leicht perlend)		
0,2l Glas	1,90 €	
1l Flasche	4,90 €	

#### Soft, Nektar & Schorle

Apfelsaft trüb		
0,2l Glas	2,90 €	
0,4l Glas	3,90 €	
+ Schorle		
0,2l Glas	2,90 €	
0,4l Glas	3,90 €	
Schwarzer Johannisbeer Nektar		
0,2l Glas	2,90 €	
0,4l Glas	3,90 €	
+ Schorle		
0,2l Glas	2,90 €	
0,4l Glas	3,90 €	
Orangensaft		
0,2l Glas	2,90 €	
0,4l Glas	3,90 €	
+ Schorle		
0,2l Glas	2,90 €	
0,4l Glas	3,90 €	

### Rafraîchissement française

#### Erfrischung auf Französisch

Grenadine - Sirup nach Wahl mit Stille Wasser		
0,2l Glas	2,30 €	
0,4l Glas	3,30 €	
Diabolo Grenadine - Sirup nach Wahl mit Sprite		
0,2l Glas	2,50 €	
0,4l Glas	3,50 €	
Lait Grenadine - Sirup nach Wahl mit kalter Milch		
0,2l Glas	2,70 €	
0,4l Glas	3,70 €	

### Sirup

#### Sirup zur Auswahl

- Menthe (Minze) \*1
- Grenadine (Granatapfel) \*1
- Maracuja \*1



Alte Mühle Sinsheim



## *Les Boissons* - Unsere Getränke



### Softdrinks

Orangina & Orangina Rouge		
0,25l		2,90 €
Cola * <sup>1,2,3</sup> & Cola Zero * <sup>1,2,3,5</sup>		
0,2l Glas		2,30 €
0,4l Glas		3,30 €
Fanta * <sup>1,2</sup>		
0,2l Glas		2,30 €
0,4l Glas		3,30 €
Spezi * <sup>1,2,3</sup>		
(Cola & Fanta gemischt)		
0,2l Glas		2,30 €
0,4l Glas		3,30 €
Sprite * <sup>1,2</sup>		
0,2l Glas		2,30 €
0,4l Glas		3,40 €

### Aperitif im Glas

Kir * <sup>1</sup>		
0,1l Glas		2,80 €
Kir Royal (mit Crémant) * <sup>1</sup>		
0,1l Glas		3,20 €
Crémant d'Alsace		
0,1l Glas		3,00 €

### *Absaecker*

Grand Marnier Cordon Rouge * <sup>5</sup>		
5cl		2,80 €
Papidoux Calvados VSOP * <sup>5</sup>		
5cl		2,80 €
Dom Benedictine Kräuterlikör * <sup>1</sup>		
5cl		2,80 €

### Flaschen- & Mischbiere

Krombacher Pils frisch gezapft		
0,3l		3,00 €
Radler frisch gezapft		
0,5l		3,90 €
Tannenzäpfle		
0,33l		3,00 €
Tannenzäpfle alkoholfrei		
0,33l		3,00 €
Schöffelhofer Hefeweizen		
0,5l		4,20 €
Schöffelhofer Weizen alkoholfrei		
0,5l		4,20 €
Cola- oder Bananenweizen		
0,5l		4,20 €
Panaché (Radler á la française)		
0,5l		4,20 €



# *Nos Vins Distingué* - Unsere feinen Weine



## *Vin Rouge*

### Rotwein

#### Merlot

- Elégance Merlot IGP Oc

Aromen von Pflaume, Cassis und schwarzer Johannisbeere. Am Gaumen elegant, weich & rund.

0,2l Glas	5,20 €
0,75l Flasche	15,90 €

#### Bordeaux

- Château Haut Tuquet Castillon
- Côtes de Bordeaux A.C.

Angenehm reich mit weichen Tanninen  
- in der Nase Pflaume & rote Kirschen.  
Top Jahrgang 2009.

0,2l Glas	5,20 €
0,75l Flasche	15,90 €

#### Pinot Noir

- Louis Latour Bourgogne A.C.

Feinfruchtig nach roter Johannisbeere und Kirsche duftend. Angenehme Säurestruktur & Kraft, mittlerer Nachhall.

0,2l Glas	6,80 €
0,75l Flasche	20,90 €

## *Vin Rosé*

### Rosé Wein

#### Grenache Rosé

- Elégance Syrah Grenache Rosé IGP Oc

Erfrischend und spritzig mit Aromen von Himbeeren und Erdbeerejoghurt.

0,2l Glas	4,80 €
0,75l Flasche	14,90 €

#### Millet Rosé

- Domaine de Millet Rosé Côtes de Gascogne I.G.P.

Erfrischend und fruchtig mit Aromen der Waldhimbeere und Erdbeere.

0,2l Glas	5,20 €
0,75l Flasche	15,90 €

## *Vin Blanc*

### Weißwein

#### Chardonnay

- Elégance Chardonnay IGP Oc

Auf der Zunge erfrischend, Duft von Äpfeln, Birnen und frischen Quitten dabei leichte Nussnoten.

0,2l Glas	4,80 €
0,75l Flasche	14,90 €

#### Sauvignon Blanc

- Domaine de Millet Sauvignon
- Blanc Sélection Côtes de Gascogne I.G.P.

Elegant und trocken - frisches Aroma der Grapefruit und Stachelbeere.

0,2l Glas	5,20 €
0,75l Flasche	15,90 €

#### Chablis

- Domaine Durup Petit Chablis A.C.

Blumige-fruchtige Aromen von reifem Apfel und einem Hauch Walnuss. Reichhaltig und zugleich frisch und elegant.

0,2l Glas	6,80 €
0,75l Flasche	20,90 €



Alte Mühle Sinsheim



## *Champagne* Champagner

### Bruno Paillard Brut Champagne Première Cuvée

Fruchtige, nussige Aromen, besondere Ausprägungen von Limette, Pampelmuse, schwarzer Johannisbeere sowie Noten von Mandel und Brioche. Spritzig, frisch und feinperlig, vollmundig mit angenehmer Mineralität.

0,75l Flasche 75,- €

### Moët Chandon Brut Imperial Champagne

Vollkommen, großzügig und dynamisch, delikates Fruchtaroma von gemischten Früchten und Blüten mit Brioche-Nuancen, weich, frisch und lang anhaltend.

0,1l Glas 13,50 €  
0,75l Flasche 95,- €

### Bruno Paillard Rosé Champagne Première Cuvée

Aromen von roter Waldbeere und leicht floralen Noten von Veilchen. Erfrischend und vollmundig, sehr elegantes, langes Finale, ohne dabei schwerfällig zu wirken.

0,75l Flasche 95,- €

### Moët Chandon Brut Rose Champagne Imperial

Elegantes Mousseux, delikates Fruchtaroma von gemischten frischen Früchten und Blüten mit Brioche-Nuancen, weich, rund, mit langanhaltendem Abgang.

0,75l Flasche 115,- €



## Les Boissons - Unsere Getränke



### Nos Spécialités Chaudes

Unsere heißen Spezialitäten

#### Café, Lait et Chocolat

Kaffee, Milch & Schokolade

Espresso * <sup>8,9,G</sup>	1,90 €
Café Creme * <sup>8,9,G</sup>	2,50 €
Cappuccino * <sup>8,9,G</sup>	2,80 €
Latte Macchiato * <sup>8,9,G</sup>	3,00 €
Café au Lait * <sup>8,9,G</sup>	2,70 €
Tasse heiße Schokolade * <sup>8,G</sup>	2,50 €

Gerne servieren wir Ihnen unsere Kaffee-Spezialitäten auch koffeinfrei.

Heiße Milch mit Sirup  
im Glas 3,10 €

#### Sirup

#### Sirup zur Auswahl

- Karamell \*<sup>1</sup>
- Praliné-Nuss \*<sup>1,H</sup>
- Vanille \*<sup>1</sup>
- Menthe (Minze) \*<sup>1</sup>
- Grenadine (Granatapfel) \*<sup>1</sup>
- Maracuja \*<sup>1</sup>

Kaffee Spezialität mit Sirup 0,30 € Aufschlag

#### Thé et Tisanes

Unsere feine Teeauswahl

Hohe Qualität und guter Geschmack  
im Pyramidenbeutel

Früchtetee Kirschenmichel im Glas	2,30 €
Früchtetee Maracuja & Orange im Glas	2,30 €
Grüntee Bio Sencha im Glas	2,30 €
Kräutertee Bio Pfefferminze (geschnitten) im Glas	2,30 €
Bio Kamillenblüten (ganz) im Glas	2,30 €
Rooitete Perle des Nils im Glas	2,30 €
Schwarztee Darjeeling Royal Garden im Glas	2,30 €



Alte Mühle Sinsheim



---

*Don't drink and drive ...*

Wir rufen Ihnen gerne ein Taxi, sprechen Sie uns an.



# *Zusatzstoffe & Allergiekennzeichnung*

Bei weiteren Fragen, Anliegen oder Wünschen  
zu Allergenen, Unverträglichkeiten oder Weiterem sprechen Sie uns gerne an.

## Zusatzstoffe:

- <sup>1)</sup> mit Farbstoff
- <sup>2)</sup> mit Konservierungsstoff
- <sup>3)</sup> mit Antioxidationsmittel
- <sup>4)</sup> mit Geschmacksverstärker
- <sup>5)</sup> geschwefelt
- <sup>6)</sup> geschwärzt
- <sup>7)</sup> mit Phosphat
- <sup>8)</sup> mit Milcheiweiß
- <sup>9)</sup> koffeinhaltig
- <sup>10)</sup> chininhaltig
- <sup>11)</sup> mit Süßungsmittel
- <sup>12)</sup> enthält eine Phenylalaninquelle
- <sup>13)</sup> gewachst
- <sup>14)</sup> mit Taurin

## Allergiekennzeichnung:

- A. Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon)
- B. Krebstiere
- C. Eier
- D. Fisch
- E. Erdnüsse
- F. Soja
- G. Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- H. Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss)
- I. Sellerie
- J. Senf
- K. Sesamsamen
- L. Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l
- M. Lupinen
- N. Weichtiere

---


*Merci & Au revoir ...*



Betreiber:  
CaMa Gastro GmbH  
Danziger Str. 3a  
74899 Sinsheim-Steinsfurt

Geschäftsführerin:  
Catherine Lorcy-Heyl

Restaurant:  
Le Moulin – Alte Mühle Sinsheim  
Mühle 1  
74889 Sinsheim-Ehrstädt  
Tel: +49 (0) 7266 / 91 37 555  
Mail: [info@le-moulin-sinsheim.de](mailto:info@le-moulin-sinsheim.de)  
Web: [www.le-moulin-sinsheim.de](http://www.le-moulin-sinsheim.de)

 Besuchen Sie uns auf Facebook: [www.facebook.com/lemoulinsinsheim](http://www.facebook.com/lemoulinsinsheim)

Artwork & Layout: Otto Simon Designbuero • [www.ottosimon-designbuero.de](http://www.ottosimon-designbuero.de)

