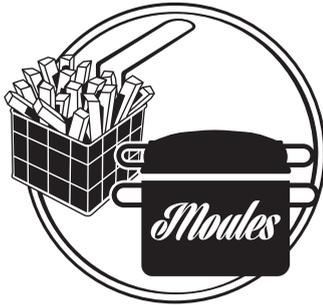


Le Menu

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.

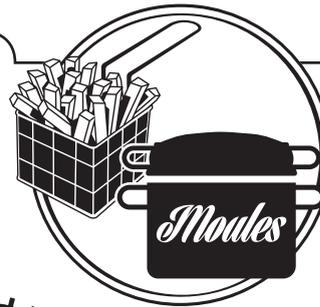
Die wichtigste Regel ist:
Essen Sie keine geschlossene Muschel.

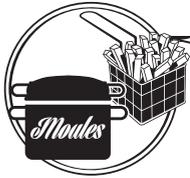
Unsere Empfehlung

Moules Gourmandes Miesmuscheln

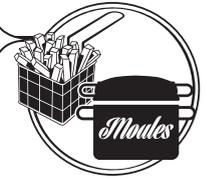
Moules (Miesmuscheln) nach Wahl und dazu ofenfrisches Baguette oder Frites (Pommes Frites).

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 * ^{1,2,3} & Cola Zero * ^{1,2,3,5}		
0,2l Glas		2,30 €
0,4l Glas		3,30 €
Fanta * ^{1,2}		
0,2l Glas		2,30 €
0,4l Glas		3,30 €
Spezi * ^{1,2,3}		
(Cola & Fanta gemischt)		
0,2l Glas		2,30 €
0,4l Glas		3,30 €
Sprite * ^{1,2}		
0,2l Glas		2,30 €
0,4l Glas		3,40 €

Aperitif im Glas

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

Absaecker

Grand Marnier Cordon Rouge * ⁵		
5cl		2,80 €
Papidoux Calvados VSOP * ⁵		
5cl		2,80 €
Dom Benedictine Kräuterlikör * ¹		
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 * ^{8,9,G}	1,90 €
Café Creme * ^{8,9,G}	2,50 €
Cappuccino * ^{8,9,G}	2,80 €
Latte Macchiato * ^{8,9,G}	3,00 €
Café au Lait * ^{8,9,G}	2,70 €
Tasse heiße Schokolade * ^{8,G}	2,50 €

Gerne servieren wir Ihnen unsere Kaffee-Spezialitäten auch koffeinfrei.

Heiße Milch mit Sirup
im Glas 3,10 €

Sirup

Sirup zur Auswahl

- Karamell *¹
- Praliné-Nuss *^{1,H}
- Vanille *¹
- Menthe (Minze) *¹
- Grenadine (Granatapfel) *¹
- Maracuja *¹

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:

- ¹⁾ mit Farbstoff
- ²⁾ mit Konservierungsstoff
- ³⁾ mit Antioxidationsmittel
- ⁴⁾ mit Geschmacksverstärker
- ⁵⁾ geschwefelt
- ⁶⁾ geschwärzt
- ⁷⁾ mit Phosphat
- ⁸⁾ mit Milcheiweiß
- ⁹⁾ koffeinhaltig
- ¹⁰⁾ chininhaltig
- ¹¹⁾ mit Süßungsmittel
- ¹²⁾ enthält eine Phenylalaninquelle
- ¹³⁾ gewachst
- ¹⁴⁾ 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
Web: www.le-moulin-sinsheim.de

 Besuchen Sie uns auf Facebook: www.facebook.com/lemoulinsinsheim

Artwork & Layout: Otto Simon Designbuero • www.ottosimon-designbuero.de

