



Willkommen im Chez Lio.
Ihr könnt unseren schönen Laden
für Eure Feierlichkeiten mieten.
Sprecht uns gerne an!!!

Unsere Küchenzeiten:
Frühstück: Mittwoch bis Freitag 10.00 bis 12.00
Samstag- Sonn-und Feiertags 10.00 bis 15.00
A la carte: Mittwoch bis Samstag 12.00 bis 22.00
Sonntag 12.00 bis 21.00
Täglich 15.00 bis 17.00 kleine Karte

Ab November gibt es wieder unsere Tea Time!!!
Täglich von 15.00 bis 17.00
NUR mit Vorbestellung

Wir machen dieses Jahr Pause:
Weihnachten: 23. Dezember 2023 bis 2. Januar 2024

Frühstück

Croissant	2,90€
Brioche	3,80€
Butter extra	1,50€
Marmelade extra (Waldfrucht/Aprikose)	1,90€
Nuss-Nougat-Crème	1,80€

<u>Croissant</u>	Schinken-Käse	4,60€
	mit Spiegelei	3,90€
	mit Rührei Natur	4,60€
	mit Lachs und Hollandaise	6,60€
	mit Brie und Preiselbeeren	5,60€

Oeuf Bénédicte

-auf Toast, Spinat, Hollandaise, Kochschinken	15,40€
-toast, spinach, Hollandaise, ham	
-Räucherlachs, Spinat, Senf-Honig-Dillsauce	17,60€
-toast, smoked salmon, spinach, mustard- honey- dill- sauce	

Galette (Buchweizencrepe)

-mit Kochschinken, Spinat, Comté, Spiegelei	9,80€
-ham, spinach, comté cheese, fried egg	
-mit Brie, Walnuß, Preiselbeere	9,80€
-brie, maple nut, cranberry	
-mit Räucherlachs, Sauerrahm, Frühlingslauch	10,90€
-smoked salmon, sour cream, spring onions	

Crêpes

-mit Blaubeer-Ragout und Minze	7,50€
-blue berry- ragout, mint	
-mit Zimt und Zucker	5,90€
-sugar, cinnamon	

<u>Planche Fromage</u>	15,40€
------------------------	--------

<u>Planche mixte</u>	15,40€
----------------------	--------

<u>Croque Monsieur</u>	12,00€
------------------------	--------

<u>Croque Madame</u>	12,70€
----------------------	--------

<u>Omelette</u>	Nature	6,90€
	Lorraine (Speck + Zwiebel)	8,50€
	Végétarienne	7,90€

<u>Rührei</u>	Natur	6,90€
scrambled eggs	mit Speck	7,40€
	Lorraine	8,30€
	mit ger. Lachs	8,30€
	mit Kräutern	7,50€
	vegetarisch mit Gemüse	7,90€
	mit Flußkrebse	8,50€

3 pochierte Eier im Glas, Toast 6,90€

3poached eggs, toast

Bircher Müsli 7,20€

<u>Porridge</u>	Natur	6,90€
	Schoko-Banane	7,50€
	Traube-Apfel	7,50€

Naturjoghurt mit Obstsalat und Crunch 8,50€
Yogurt with fruits and crunch

Geröstetes Graubrot, Avocado, Tomate, pochiertes Ei 11,60€

-roasted slice of bread, avocado, tomato, poached egg

Extras: 2 Scheiben Speck 2,00€, Käse 1,50€, 1 Ei 2,10€

Mimosa (frischer O-Saft mit Cremant) 8,60€

Meeresfrüchte

Austern:6 Fines de Claires No3, Schwarzbrot, Zitrone, und Schalotten-Vinaigrette	21,90€
Oysters Fines de claires	
Crevettes rose, hausgemachter Mayonnaise	21,90€
Taschenkrebs, hausgemachte Mayonnaise	21,90€
Crab, homemade mayonnaise	
Plateau fruit de mer: Austern, Crevettes, Taschenkrebs, Miesmuscheln	37,90€
Sea food platter	

Kleinigkeiten

Hummerkroketten, grüne Sauce, Zitronenmayo	17,50€
Lobster croquettes	
Apéritif Gourmand	18,50€
3 different trifles	
Tuna-Tatar, Mango, Avocado, Buchweizenchips	19,20€
Tuna tartar, mango, avocado, buckwheat chips	
Hummercocktail, Mesclun-Salat	21,90€
Lobster cocktail	
Ziegenkäse, gratiniert an Salat, Granatapfel	14,90€
Goat cheese gratinated, salad	
Gebratene Jakobsmuscheln, Frisee, Preiselbeeren, Kürbis-Karottenpüree	17,90€
Fries scallops, lobster Pumpkin-carrot-puree	
Gebratene Foie gras, Cidre-Gel, Perlzwiebeln	23,90
Fried foie with cidre gel, small onions	

Suppen

	<u>klein</u>	<u>groß</u>
Hummer-Bisque	9,50€	17,90€
Lobster bisque		
Fischsuppe, Comté, Croutons, Aioli		18,00€
Fish soup		
Pastinakencrèmesuppe	6,50€	9,80€
Parsnips cream soup 8,90€		
Französische Zwiebelsuppe, gratiniert		8,90€
French onion soup, gratinated		

Salate

Salat, gemischt, mit gebratenen Waldpilzen,	klein	16,90€
Granatapfel, Parmesan, Croutons	groß	19,70€
Salad with forest mushrooms small portion/big portion		
Salat mit gratiniertem Ziegenkäse, Orangenfilets, Walnüssen,		
karamelisierter Kürbis		19,70€
Salad with gratinated goat cheese, oranges, walnuts, caramelised pumpkin		
Cesar Salat mit Croutons, Ei, Cocktailtomaten, Parmesan		16,90€
zusätzlich mit Hühnerfilet		21,90€
Cesar salad, plain or with chicken or with gambas		
Salat mit gebackenen Artischockenherzen, Oliven,		
roten Zwiebeln, Kapern, Orangenfilets		21,90€
Salad with baked artichokes, olives, red onions, capers, orange		
Salat Gourmand mit gebratener Foie gras,		
Entenmägen, Entenleberterrine, Jus, Perlzwiebeln		24,50€
Salad Gourmand (fried foie, turren of duck, craw of duck)		

Nudeln

Schwarze Tagliarini

Black pasta	mit Hummer&Flusskrebis	24,20€
	B with lobster and crayfish	
	mit Pulpo, Artischocken, Oliven	19,90€
	with pulpo, artichokes, olives	
Weißer Tagliarini	mit Muscheln	19,70€
White pasta	with mussels	
	mit Linsenbolognese	17,50€
	with lentils	
	mit gebratenen Waldpilzen	
	in Rahmsauce	18,90€
	with forest mushrooms in cream	

Hausgemachte Waldpilzravioli in Salbei-Orangen-Butter 18,90
Homemade ravioli, filled with forest mushrooms, sage-orange-butter

Risotto

...mit Waldpilzen	17,90€
...mit Kürbis, Cashews, jungem Spinat	24,80€
...mediterran mit Ratatouille	17,90€
...mit Waldpilzen und Kalbsbäckchen	24,90€
Risotto with forest mushrooms or pumpkin, cashews, spinach or vegetarian with ratatouille,	
OR with forest mushrooms and calves cheeks	

Hauptspeisen

Clubsandwich mit Pommes oder Salat	19,90€
Clubsandwich with fries or salad	
Fish and Chips mit Sauce Tatar und Pommes Frites	21,90€
Fish'n chips, sauce tatar, fries	
Moules-frites	21,50€
Mussels with fries	
Gratinated salmon dumplings, lobster sauce, vegetable pasta	
Gebratener Oktopus, Mangochutney, Granatapfel, Frisée, Hummus	21,90€
Fried octopus, mango chutney, hummus	
Entrecôte mit Pfeffersauce, Mesclun und Pommes	29,90€
Entrecote, pepper sauce, wild herbs salad, fries	
Lammcarrée, Jus, Rosenkohl-Granatapfelsalat, gefüllte Kürbisknödel	34,00€
Rack of lamb, jus, brussel sprout-pomegranate-salad, filled pumpkin dumplings	
Steak Tatar mit Mesclun, Pommes Frites und hausgemachte Mayonnaise (roh oder a la retour)	19,70€
Steak tartar, salad, fries rare or a la retour	
Knuspriger Schweinebauch, Asia Style, Krautsalat, Pastinakenpüree	21,80€
Crispy pork belly, coleslaw, parsnip puree	
Assiette Végétarienne	18,20€
Vegetable plate	

Dessert

Café Gourmand	14,50€
3 different trifles of sweets	
Tarte Tatin au coing (mind. 15 Minuten)	9,80€
Orangen-Cremé Brulee	7,50€
Crème Brulee with orange	
Clafouti Prune oder mit Calvadosäpfeln	9,80€
Clafouti with plums or calvados apples	
Weißer Schokoladenmousse mit Himbeersorbet	9,50€
White chocolate mousse with raspberry sorbet	
3erlei Schoko (weiße Mousse, kleiner Schokokuchen, Praline (Zartbitter, Canachemit Orange)	13,50€
Chocolate trifle (mousse, cake, pralinée)	
Far Breton mit Vanilleeis	7,90€
Far Breton with vanilla icecream	

Heißgetränke

Café	2,80€
Espresso	2,60€
Espresso doppio	4,50€
Espresso Macchiato	2,70€
Espresso doppio Macchiato	4,60€
Cappuccino	3,90€
Café au Lait	4,60€
Cortado	3,30€
Hafermilch	0,60€
Alle Kaffeespezialitäten auch entkoffeiniert!	
Chocolat chaud	4,10€
Sahne extra	1,20€
Tee frische Minze	4,30€
Tee frischer Ingwer	4,30€
Tee frische Minze-Ingwer	4,30€
Tee Orange-Minze-Ingwer	4,50€
Ronnefeld Earl Grey	4,00€
Ronnefeld Sweet Berries	4,00€
Ronnefeld Green Dragon	4,00€
Ronnefeld Summer Gold, Darjeeling	4,00€
Ronnefeld English Breakfast	4,00€
Ronnefeld Irish breakfast Assam	4,00€
Honig	1,00€

Sommer Drinks

Frappé	5,00€
Eiscafé	5,00€

Softdrinks

Wasser still / sprudelnd	
0,75l	6,90€
0,35 l	3,50€
0,20 l Glas	2,10€
Coca Cola normal oder zero 0,2 l	3,20€
Bluna Zitrone oder Orange 0,2 l	3,20€
Schweppes Dry Tonic / Wildberry 0,2 l	3,20€
Saft Apfel oder Rhabarber 0,25 l	3,20€
Saftschorle Apfel oder Rhabarber	
0,25 l	3,20€
0,5 l	5,80€
Orangensaft, frisch 0,25 l	5,10€

Bier

Tegernseer Hell	0,33l	4,30€
Flensburger alkoholfrei	0,33l	4,30€
Maisel's Weizen	0,5l	5,40€
Maisel's Weizen, alkoholfrei	0,5l	5,40€
Füchschen Alt	0,33l	4,30€

Crémant/Sekt/Champagner

<u>Crémant Brut Carte Turquoise,</u>	0,1l	8,70€
Domaine Baumard, Loire	0,75l	60,50€
<u>Champagner, Taittinger Rosé</u>	0,1l	17,50€
	0,75l	121,00€
<u>Champagner Taittinger</u>	0,75l	107,00€
<u>Champagner Moët&Chandon</u>	0,375l	64,90€

Spritz-Aperitif

Aperol Spritz	0,2l	8,70€
Pampelle Spritz	0,2l	9,80€
Lillet Wild Berry	0,2l	9,80€
Henri Bardouin Pastis	5cl	6,60€
Kir Brombeer	0,1l	5,70€
Kir Royal, Brombeer	0,1l	
	mit Cremant	8,90€
	mit Taittinger rosé	18,00€
Monin Bitter ohne Alkohol	5cl	5,50€
	Filler:	
Schweppes Dry Tonic, Wild Berry, Soda		2,60€-3,20€
Verschiedene Gin siehe Digestif		

Wir behalten uns Jahrgangsänderungen vor

<u>Tageswein siehe Tafel</u>	0,2l	6,90€
	0,75l	23,90€

Weißwein

Frankreich

<u>2022 Muscadet,</u>	0,2l	8,00€
<u>Bonnet-Huteau, Val de Loire</u>	0,75l	27,30€

<u>2022 Viognier,</u>	0,2l	8,90€
<u>Domaine Guilhem, Languedoc</u>	0,75l	30,00€

2022 Chardonnay Les Chenaudières,

<u>Cave de Lugny, Bourgogne, Loire</u>	0,75l	49,00€
--	-------	--------

<u>2021 Entre-deux-mer</u>	0,2l	8,20€
<u>Chateau Haut Pognan, Bordeaux</u>	0,75l	26,10€

<u>2023 Sauvignon Touraine,</u>	0,2l	8,70€
<u>La Renaudie, Loire</u>	0,75l	30,80€

<u>2021 Sancerre Daniel Croche</u>	0,75l	52,90€
------------------------------------	-------	--------

<u>2021 Pouilly Fume Domaine de Bonnard</u>	0,75l	49,50€
---	-------	--------

<u>2022 Petit Chablis Bts,</u>		
<u>Domaine G. Tremblay, Bourgogne</u>	0,75l	50,60€

<u>2020 Petit Chablis Bts,</u>		
<u>Domaine G. Tremblay, Bourgogne</u>	0,375l	29,00€

<u>Süßwein: 2017 Sauternes, Chateau Roumieu</u>	5cl	7,20€
---	-----	-------

Deutschland

<u>2022 Blanc de Pinot Noir</u>	0,2l	8,90€
<u>Georg Fußer, Pfalz</u>	0,75l	30,70€

<u>2019 Dr. Köhler, Mosaik,</u>	0,2l	7,90€
<u>Riesling, Rheinhessen</u>	0,75l	26,40€

<u>2021 Chardonnay Kalkstein,</u>	0,2l	8,50€
<u>Milch, Rheinhessen</u>	0,75l	31,40€

<u>2022 Weißburgunder</u>	0,2	8,20€
<u>Köster Wolf, Rheinhessen</u>	0,75l	26,10€

<u>2021 Sauvignon Blanc,</u>	0,2l	7,60€
<u>Köster Wolf, Rheinhessen</u>	0,75l	26,90€

<u>2020 Schiefer Riesling,</u>		
<u>Nik Weis, Mosel</u>	0,375l	21,90€

<u>2022 Schiefer Riesling,</u>		
<u>Nik Weis, Mosel</u>	0,75l	39,90€

<u>2018 Weißburgunder Barrique, Liebieg</u>	0,75l	53,90€
---	-------	--------

<u>2021 Groebe Grauburgunder,,</u>	0,2l	9,70€
<u>Rheinhessen</u>	0,75l	33,60€

<u>2022 Grauburgunder,</u>	0,2l	8,40€
<u>Ellermann-Spiegel, Pfalz</u>	0,75l	29,50€

<u>2022 Grauburgunder, Spreitzer,</u>	0,2l	8,30€
<u>Rheingau</u>	0,75l	29,20€

Spanien

<u>2022 Contracorriente Verdejo,</u>	0,2l	7,60€
<u>Elias Mora, Rueda</u>	0,75	28,00€

Griechenland

<u>2021 Assyrtiko, Kir Yianni,</u>	0,2l	9,90€
<u>Naoussa, Paros</u>	0,75l	30,00€

<u>2022 Thema Assyrtiko</u>		
<u>Sauvignon Blanc, Drama</u>	0,75l	39,60€

Rose´

Deutschland

<u>2021 Jedentag Rosé, Franz Keller,</u>	0,2l	9,00€
<u>Baden, Kaiserstuhl</u>	0,75l	27,50€

Spanien

<u>2022 Mas Donis,</u>	0,2l	8,30€
<u>Montsant</u>	0,75	27,20€

Frankreich

<u>2022 Siléne des Peyrals, Syrah rosé,</u>	0,2 l	7,50€
<u>Domaines Paul Mas, Languedoc</u>	0,75l	26,00€

<u>2022 Pellehaut, Gascogne</u>	0,2 l	7,80€
<u>Sud de France</u>	0,75l	27,40€

Rotwein

Frankreich

<u>2019 Crozes-Hermitage, E. Guigal, Rhone</u>	0,75l	64,90€
--	-------	--------

<u>2021 Corbières La Comellé,</u>	0,2l	9,90€
<u>Domaine Paul Mas, Languedoc</u>	0,75l	33,80€

<u>2016 Lalande Pomerol,</u>		
<u>Chateaux Garraud</u>	0,375l	38,00€

<u>2020 Bourgogne Hautes Cotes de Beaune Domaine</u>		
<u>Philippe Girard, Bordeaux</u>	0,75l	75,90€

<u>2016 Chateau Talaise</u>	0,2L	7,00
<u>Chauvet-Dalla Longa, Bordeaux</u>	0,75L	24,50€

<u>2021 Merlot, La Forge,</u>	0,2l	7,90€
<u>Sud de France</u>	0,75l	27,40€

<u>2021 Cabernet Sauvignon, La Forge</u>	0,2l	7,80€
--	------	-------

Sud de France	0,75l	27,40€
---------------	-------	--------

Deutschland

<u>2020 Spätburgunder Aufwind,</u>	0,2l	9,40€
Hensel, Pfalz	0,75l	32,90€

Spanien

<u>2018 Tinto Figuera 12, Crianza, Tempranillo</u>		
Ribera Del Duero	0,75l	50,60€

<u>2021 Sense Cap negre</u>	0,2l	10,50€
Cancanes D.O. Montsant	0,75l	31,90€

Digestif-Kurze-Longdrinks

Lambig Fine Bretagne	2cl	5,50€
Calvados Motrin	2cl	7,20€
Mirabelle Rozelieurs	2cl	7,60€
La Vielle Prune	2cl	7,90€
Vieilles Cognac	2cl	7,90€
Mirabelle de Rozilieurs	2cl	7,60€
Framboise sauvage	2cl	7,60€
Killepitsch	2cl	4,60€
Cardenal Mendoza	2cl	7,20€
Baileys	2cl	5,30€
Tia Maria	2cl	5,30€
Rum Botucal, mantuano	2cl	6,80€
Vodka Grey Goose	5cl	8,90€
	Filler siehe Softs	
Gin Bombay	5cl	6,60€
	Filler siehe Softs	
Gin Normandie	5cl	9,40€
	Filler siehe Softs	
Bat Bees Moscow Mule		14,90€
Bat Bees London Mule		14,90€

Alle Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer
Wir akzeptieren keine Kreditkarten, gerne Bar oder EC Karten.



Kleine Karte von 15 bis 17 Uhr

***Pastinakencrèmesuppe		
Kleine Portion 6,50€	Große Portion 9,80€	
***Gratinierte Zwiebelsuppe		8,90€
***Hummerbisque		
Kleine Portion 9,50€	Große Portion 17,90€	
***Fischsuppe, Aioli, Croutons, Comté		18,00€
***Hummercroquetten, grüne Sauce, Zitronenmayo, Salat		17,50€
***Jahrgangssardinen, geröstetes Brot, Salat		18,90€
***Crevettes rosé, Salat, Mayonnaise		21,90€
***Quiche Lorraine an Salat		12,50€
***Quiche vegetarisch an Salat		12,50€
***Roastbeef (kalt), aufgeschnitten mit Salat, Pommes und Sauce Tatar		14,50€
***Beilagensalat		6,90€
***Hausgemachte Pommes frites		
Kleine Portion 4,50€	Große Portion 6,50€	
***Himbeersorbet mit Cremant		5,50€

**Verschiedene Kuchen aus der
Traditions Konditorei Buschmann**

Fragt gerne unseren Service nach dem tagesaktuellen
Angebot