



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

*****Karte mit Allergenen sind vorhanden, spricht uns gerne an*****

Frühstückskarte : Samstag- Sonn-/Feiertag 10.00 bis 12.00

Croissant 3,30€

Butter extra 1,80€

Marmelade extra (Waldfrucht/Aprikose) 1,90€

Nuss-Nougat-Crème 1,80€

<u>Croissant</u>	mit Spiegelei	4,80€
	Schinken-Käse	5,50€
	mit Rührei Natur	5,50€
	mit Brie und Preiselbeeren	6,50€
	mit Lachs und Hollandaise	7,80€

Oeuf Bénédic

-auf Toast, Spinat, Hollandaise, Kochschinken 16,50€

-toast, spinach, Hollandaise, ham

-Räucherlachs, Spinat, Senf-Honig-Dillsauce 18,50€

-toast, smoked salmon, spinach, mustard- honey- dill- sauce

Galette(Buchweizencrêpe)*Hausgemacht*

-mit Kochschinken, Spinat, Comté, Spiegelei 11,50€

-ham, spinach, comté cheese, fried egg

-mit Brie,Walnuß, Preiselbeere 12,90€

-brie, maple nut, cranberry

-mit Räucherlachs, Sauerrahm, Frühlingslauch 13,50€

-smoked salmon, sour cream, spring onions

3 Kleine belgische Pfannkuchen *Hausgemacht*

3 small belgian pancakes

-Ahornsirup und Früchte 9,90€

-maple syrup, fruits

- Speck 9,90€

- bacon

Planche Fromage(Käseteller) 13,50€

Croque Monsieur 12,90€

Croque Madame (mit Spiegelei) 13,90€

French Toast (Toast, Honig, Obst) 10,50€

<u>Omelette</u>	Nature	8,50€
	Végétarienne	9,50€
	Lorraine (Speck + Zwiebel)	10,50€

<u>Rührei</u>	Natur	8,50€
scrambled eggs	mit Speck	9,50€
	mit Feta, Tomate	9,50€
	vegetarisch mit Gemüse	9,90€
	Lorraine	10,50€
	mit ger. Lachs	10,90€
	mit Flußkrebsen	12,50€

<u>3 pochierte Eier im Glas, Toast</u>	8,50€
3poached eggs, toast	

<u>Bircher Müsli</u>	7,50€
----------------------	-------

<u>Obstsalat</u>	6,00€
Fruit salat	

Naturjoghurt mit Obst und Crunch	klein	7,00€
Yogurt with fruits and crunch	groß	9,50€

Geröstetes Graubrot,Avocado,Tomate,pochiertes Ei.	13,50€
-Roasted slice of bread, avocado, tomato, poached egg	

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

<u>Mimosa (O-Saft mit Cremant)</u>	<u>8,60€</u>
<u>Orangensaft, frisch 0,2l</u>	<u>6,50€</u>

Unsere Küchenzeiten:

A la carte: Mittwoch bis Freitag 12.00 bis 22.00

Samstag 12.00 bis 22.00 Sonntag 12.00 bis 21.00

Große Frühstückskarte: Samstag- Sonn-/Feiertag 10.00 bis 12.00

Heißgetränke

Café	2,90€
Espresso	2,80€
Espresso doppio	5,20€
Espresso Macchiato	3,10€
Espresso doppio Macchiato	5,50€
Cappuccino	4,30€
Café au Lait	4,90€
Cortado	3,70€
Hafermilch	0.70€
Alle Kaffeespezialitäten auch entkoffeiniert!	
Chocolat chaud	4,90€
Tee frische Minze	4,90€
Tee frischer Ingwer	4,90€
Tee frische Minze-Ingwer	5,20€
Tee Orange-Minze-Ingwer	5,50€
Ronnefeld Earl Grey	4,60€
Ronnefeld Rooibos Cream Orange	4,60€
Ronnefeld Sweet Berries	4,60€
Ronnefeld GreenTea Morgentau	4,60€
Ronnefeld Summer Gold, Darjeeling	4,60€
Ronnefeld English Breakfast	4,60€
Ronnefeld Irish breakfast Assam	4,60€
Honig	1,20€

Sommer Drinks

Frappé	5,00€
--------	-------

Softdrinks

Wasser still / sprudelnd	
0,50L	5,20€
Coca Cola normal oder zero, Sprite 0,2L	3,90€
Orangina Orange 0,25L	3,90€
Schweppes Dry Tonic / Wildberry 0,2L	3,80€
Saft Apfel, Maracuja oder Rhabarber 0,25L	3,90€
Saftschorle Apfel, Maracuja oder Rhabarber 0,25L	3,60€
0,5L	7,20€

Unsere Aperitifs ohne Alkohol (je 4cl):

Bitter mit Schweppes Tonic, oder Wildberry	9,70€
Bitter mit Orangensaft	9,70€
Orange Spritz mit Schweppes Tonic (ähnlich Aperol)	9,70€
Holunder mit Zitrone, Minze und Soda (ähnlich Hugo)	9,70€
LavaBelle alkoholfrei mit Schweppes Tonic	10,90€
Gordons 0,0% Gin mit Schweppes Tonic, oder Wildberry	9,90€

Unsere Aperitifs mit Alkohol (je 4cl):

Henri Bardouin Pastis, serviert auf Eis u. 0,2l stillem Wasser apart	6,90€
Pampelle Spritz	10,90€
Aperol Spritz	9,90€
Lavendel Spritz	11,90€
Lillet mit Schweppes Wildberry, oder Tonic	10,90€
Skinny Bitch, Wodka mit Zitrone und Soda	9,90€
ODE Lemon Tonic	11,50€
ODE Ruby Tonic	11,50€

Cremant

Domaine Baumard (auch als Kir Royal)	0,1l	9,00€
	0,75l	65,00€

Champagner

Gosset Grand Rosé	0,1l	16,50€
	0,75l	115,00€

Gosset Grand Reserve Brut	0,75l	98,00€
---------------------------	-------	--------

Ruinart Grand Reserve Brut	0,75l	145,00€
----------------------------	-------	---------

Ruinart Grand Reserve Rosé	0,75l	195,00€
----------------------------	-------	---------

Longdrinks (je 4cl)

Pampelle mit Schweppes Tonic	11,50€
------------------------------	--------

LavaBelle mit Schweppes Tonic	11,90€
-------------------------------	--------

Gin Bombay Sapphire London Dry, Tonic o. Wildberry	10,40€
--	--------

Gin de Christian Drouin, Normandie, Tonic o. Wildberry	13,50€
--	--------

Cocktails

Tom Collins (Gin – Zitrone – Zucker – Soda)	12,90€
---	--------

Espresso Martini (Wodka – Kaffeeликör – Espresso – Zucker)	13,50€
--	--------

Speisenkarte

Mittwoch-Freitag von 12.00Uhr bis 22.00Uhr

Samstag von 12.00 bis 22.00Uhr

und Sonntag bis 21.00Uhr

Vorspeisen:

Austern: 6 Fines de Claires No 3, Schwarzbrot, Zitrone, Schalotten-Vinaigrette Oysters Fines de claires	29,90€
Plateau Fruit de mer: Crevetten, Austern, Flusskrebscocktail, Schalotten-Vinaigrette, Oysters, Boiled shrimps, crayfish cocktail, homemade mayonnaise	29,90€
Crevettes rose, hausgemachte Mayonnaise(ca.300gr) Boiled shrimps with homemade mayonnaise	29,90€
½ Crevettes rose, hausgemachte Mayonnaise(ca.150gr) Boiled shrimps with homemade mayonnaise	17,90€
Jahrgangssardinen Mit geröstetem Brot und kleinem Salat Vintage sardines with toasted bread and small salad	22,90€
Apéritif Gourmand, 3 different trifles	19,90€

Größere Vorspeisen/Zwischengang:

Burrata mit Feigen und Feldsalat Burrata, Figs and Lamb's lettuce	19,90€
Günters Pastete mit Datteln und Pistazien, Beerensoße, Salat Homemade paté with dates and pistachios, berry sauce, salad	19,90€
Getrübelter Kartoffelsalat mit Gurken-Zwiebel-Marinade	Groß 22,50€
truffled potato salad, cucumber-onion-marinade	Klein 12,50€
Rote Beete Carpaccio mit Jakobsmuscheln Beetroot carpaccio with scallops	22,50€

Rote Beete Carpaccio mit Feta 17,90€
Beetroot carpaccio with feta

Ziegenkäse Tarte an Salat 19,90€
Goat cheese tarte, Salat

Tuna Tataki, Avocado, Salat 21,50€
Tataki of tuna with avocado, salad

Großer Ceasar Salat 17,90€
Plein

Salad, Ceasar-Dressing and Parmesan

Huhn 23,90€

Chicken, Salad, Ceasar-Dressing and Parmesan

Gambas 25,90€

Prawns, Salad, Ceasar-Dressing and Parmesan

Quiche Lorraine 14,50€

Quiche vegetarisch 13,50€
Vegetarian quiche

Geröstetes Graubrot, Avocado, Tomate, Flusskrebse 16,90€
-Roasted slice of bread, avocado, tomato, crayfish

Hauptgänge:

Getrübelter Kartoffelsalat, 29,90€
mit Zanderfilet
Pikeperch fillet, truffled potato cucumber-onion-marinade

Getrübelter Kartoffelsalat, 28,50€
mit Lammwurst
Lamb sausage, truffled potato cucumber-onion-marinade

Fish and Chips mit Sauce Tatar und Pommes Frites 21,90€
Fish'n chips, sauce tatar, fries

Salat mit Edelfischen 26,90€
Salad, noble fish

Steak Tatar mit Salat, Pommes Frites und hausgemachte 19,90€
Mayonnaise (roh oder aller retour)
Steak tartar, salad and fries, rare or a la retour

Entrecôte mit Jus, Salat und Pommes Frites	29,90€
Entrecote, Jus, salad and fries	

Lammwurst, Sauce de Liege, Salat, Hummus und Couscous	23,50€
Lamb sausage, sauce de liege, salad, hummus and couscous	

Clubsandwich mit Bacon und Ei, wahlweise mit Huhn oder Räucherlachs mit Pommes oder Salat	21,00€
Clubsandwich with chicken, smoked salmon or fries or salad	

Taglierini Vegetarisch	16,90€
Taglierini vegetarian	

Taglierini mit Flusskrebsen, Hummersoße und Babyspinat	26,90€
Taglierini with Crayfish, lobster sauce and baby spinach	

Taglierini Pulpo	24,50€
Taglierini pulpo	

Taglierini mit Vongole und Miesmuscheln	26,90€
Taglierini, Vongole, Mussels	

Zürcher Geschnetzeltes mit hausgemachten Spätzle	25,90€
Zurich veal cutles with homemade spaetzle	

Moules frites	22,90€
Mussels with fries	

Suppen	klein	groß
---------------	--------------	-------------

Gratinierte Zwiebelsuppe mit Croutons und Gryère	7,90€
Gratinated onion soup with croutons and gruyere	

Hummer-Bisque	9,50€	17,90€
Lobster bisque		

Fischsuppe, Comté, Croutons, Aioli	22,00€
Fish soup	

Kürbissuppe, Kürbiskernöl, geröstete Kerne	8,90	14,90€
Pumpkin soup		

Dessert

Himbeersorbet raspberry sorbet	4,50€
Mousse au Chocolat Chocolate mousse	6,50€
Crème Brulee Creme Brullee	9,50€
Käseteller mit hausgemachten Früchtebrot Cheese plate with homemade fruit bread	12,50€
Schokokuchen Chocolate cake	13,50€
Café Gourmand (inkl. einem Espresso) Three different sweets with an espresso	14,50€

Immer Mittwoch bis Freitag bis 17h

Plat du jour 15,90€

Wednesday till Friday till 5pm

Dish of the day 15,90€

Mittwoch

Wednesday

Hausgemachte Nürnberger mit Möhren-Kartoffel-Stampf und Jus

Homemade Nuremberg bratwurst with carrot mash and jus

Donnerstag

Thursday

Tagliarini mit vegetarischer Linsen-Bolognese

Tagliarini with vegetarian lentils Bolognese

Freitag

Friday

Coq au Riesling mit Drillingen

Coq au Riesling with potatoes

Wir behalten uns Jahrgangsänderungen vor

Weißwein

Frankreich

2023 Muscadet, Poirron Dabin, Val de Loire	0,2l 0,75l	8,60€ 30,00€
2024 Viognier, Domaine Guhlheim, Pays d'Oc	0,2l 0,75l	8,60€ 30,00€
2024 Entre-Deux-Mers Chateau Vignol, Bordeaux	0,75l	35,00€
2023 Chardonnay Les Chenaudières, Cave de Lugny, Bourgogne, Saone et Loire	0,75l	49,00€
2024 Sancerre, Serge Laloue, Loire	0,75l 0,375l	56,00€ 32,00€
2023 Pouilly Fumé, Michel Redde, Loire	0,75l	59,00€

Deutschland

2024 Grauburgunder, Zotzenheimer Weingut Schnorrenberger, Rheinhessen	0,2l. 0,75l	7,50€ 25,90€
2024 Weißburgunder Dr. Köhler, Mosaik, Rheinhessen	0,2l. 0,75l	8,30€ 28,90€
2022 Riesling, Dr. Köhler, Mosaik, Rheinhessen	0,2l 0,75l	8,30€ 28,90€
2024 Grauburgunder, Ellermann-Spiegel, Pfalz	0,2l 0,75l	8,90€ 30,90€
2024 Chardonnay, Pflüger, Pfalz	0,2l 0,75l	9,40€ 32,90€
Weinschorle weiß oder rosé	0,2l	6,20€

2024 Sauvignon Blanc, Pflüger, Pfalz	0,2l 0,75l	9,60€ 33,50€
2024 Blanc de Pinot Noir Georg Fußler, Pfalz	0,75l	31,40€
2023 Kallfelz Riesling, Merler Königslay-Terrassen. Selection, trocken, Goldener Kammerpreis	0,75l	45,00€

Roséwein

Deutschland

2024 WindRosé, Ellermann-Spiegel, Pfalz	0,2l 0,75l	8,30€ 29,00€
--	---------------	-----------------

Frankreich

2024 Le Petit de Greg & Juju, Gascogne Vin de France	0,2 l 0,75l	7,60€ 26,00€
2024 Syrah Rosé Silène des Peyrals, Languedoc	0,75l	27,20€

Rotwein

Frankreich

2022 Comte de Gironde Bordeaux Superieur AOC Comte de Gironde	0,2l 0,75l	8,60€ 30,00€
2024 Syrah Cabernet, Vila Mansay, Pays d'Oc Sud de France	0,2l 0,75l	7,60€ 26,30€
2023 Merlot, Esprit Cépage, Pays d'Oc Sud de France	0,2l 0,75l	8,70€ 30,00€
2021 Corbières La Comellé, Domaine Paul Mas, Languedoc	0,2l 0,75l	9,90€ 34,00€
2020 Crozes-Hermitage, E. Guigal, Rhone	0,75l	64,90€

2020 Bourgogne Hautes Cotes de Beaune Domaine Philippe Girard, Bourgogne	0,75l	75,90€
---	-------	--------

Deutschland

2021 Spätburgunder Aufwind, Hensel, Pfalz	0,75l	39,40€
--	-------	--------

Spanien

2021 Tinto Figuero 12, Crianza, Tempranillo Ribera Del Duero	0,75l	50,90€
---	-------	--------

2022 Mas Picoso, De flor en flor	0,2l	8,30€
Celler de Capcanes, Catalanien	0,75l	29,00€

Jahrgangsänderungen vorbehalten – Alle Preise inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer

Bier

Tegernseer Hell	0,33l	4,70€
-----------------	-------	-------

Flensburger alkoholfrei	0,33l	4,60€
Flensburger Radler	0,33l	4,60€
Maisel's Weizen	0,5l	5,90€
Maisel's Weizen, alkoholfrei	0,5l	5,90€
Füchsen Alt	0,33l	4,70€

Digestif

Lambig Fine Bretagne	2cl	6,50€
La Vielle Prune	2cl	7,90€
Cognac	2cl	7,90€
Mirabelle de Rozilieurs	2cl	7,60€
Framboise sauvage	2cl	7,60€
Killepitsch	2cl	4,90€
Cardenal Mendoza	2cl	7,20€
Tia Maria	2cl	5,30€
Rum Botucal, mantuano	2cl	8,80€
Baileys	5cl	6,50€
Vodka Grey Goose	5cl	8,90€

Alle Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Wir akzeptieren alle Karten außer AMEX.