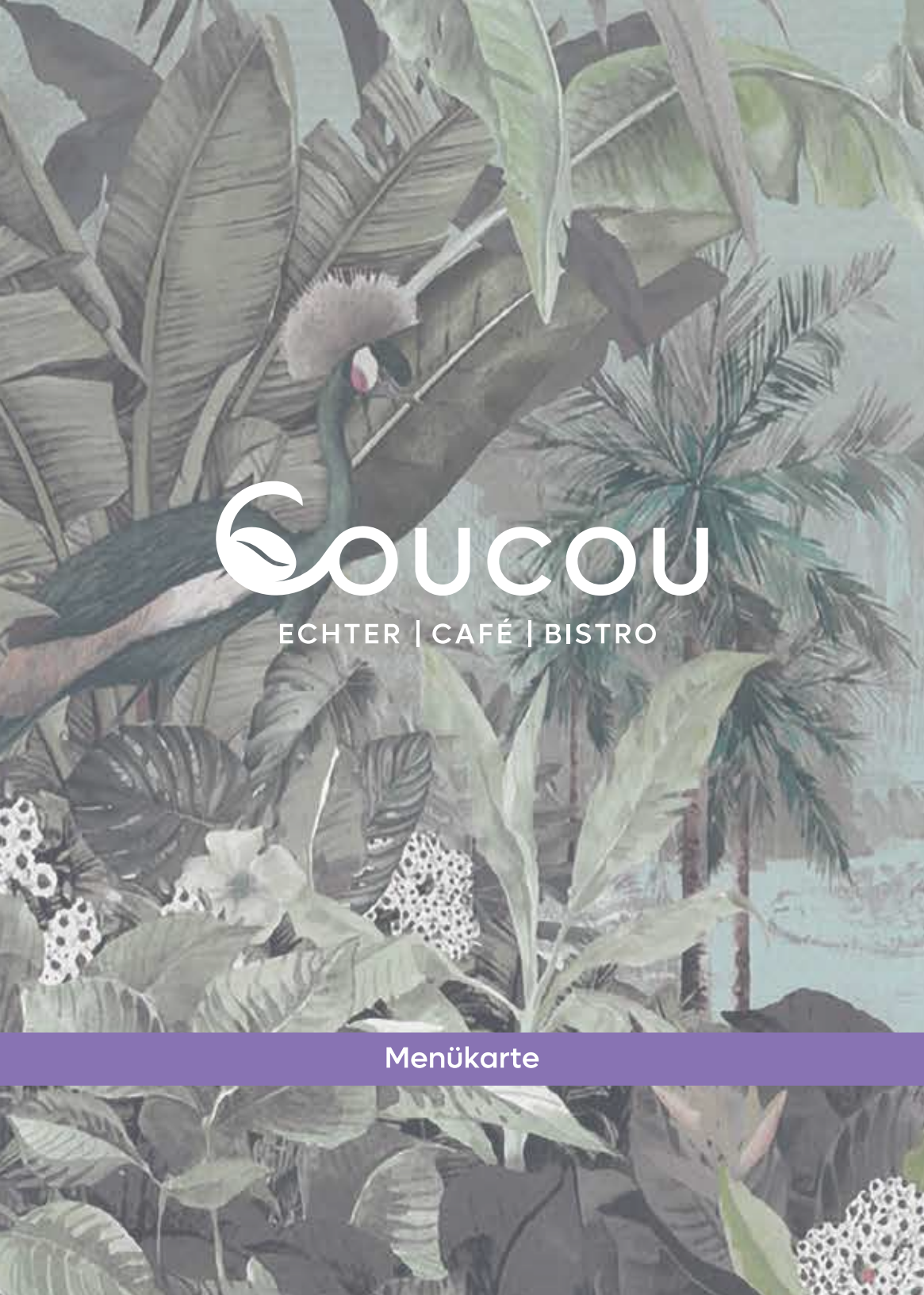


The background of the entire page is a detailed, painterly illustration of a tropical jungle. A large toucan bird with a prominent, multi-colored beak (pink, white, and black) is perched on a branch in the upper left. The scene is filled with various tropical plants, including large, broad-leafed plants like banana leaves and monstera leaves, and palm trees in the background. The color palette is dominated by greens, browns, and the vibrant colors of the toucan's beak.

Coucou

ECHTER | CAFÉ | BISTRO

Menükarte

Bienvenue im Coucou - wo Genuss zu Hause ist.

Es duftet nach Butter, Kräutern und einem Hauch Provence.

Bei uns im Coucou dürfen Sie eine kleine Reise nach Frankreich unternehmen, ganz ohne Koffer, aber mit viel Geschmack.

Unsere große Liebe? Quiche.

Der herz hafte Klassiker aus Lothringen wird bei uns jeden Tag frisch gebacken: aus zartem Mürbeteig, mit cremiger Füllung aus Ei und Schmand und natürlich einer guten Portion Amour.

Ob mit Fisch, Fleisch oder feinem Gemüse, unsere drei täglich frischen Varianten sind ein Stück französische Lebensfreude auf dem Teller.

Und weil wir Abwechslung lieben, überraschen wir Sie jede Woche mit einer besonderen Quiche de la semaine, inspiriert von der Saison und den besten Zutaten aus der Region.

Nehmen Sie Platz, lehnen Sie sich zurück und lassen Sie sich von uns mit einem Stück Frankreich verwöhnen.

Bon appétit – Ihr Coucou-Team



Quiche - unser Bistro-Highlight

Hausgemachte Quiche
mit kleinem Salatbouquet

Stück 7,90 €

9,90 €

- Lachs-Spinat
- Speck-Lauch
- Gemüse-Käse

Echte französische Klassiker

Zwiebelsuppe

8,90 €

Französische Zwiebelsuppe mit zart geschmorten Zwiebeln und einer schmelzenden Käsekruste aus Camembert und Baguette

Ratatouille

10,90 €

Geschmorter Eintopf aus Gemüse der provenzalischen und okzitanischen Küche, der dort zu den klassischen Gerichten gehört, mit Baguette

Warmer Camembert (ca. 20 min Wartezeit)

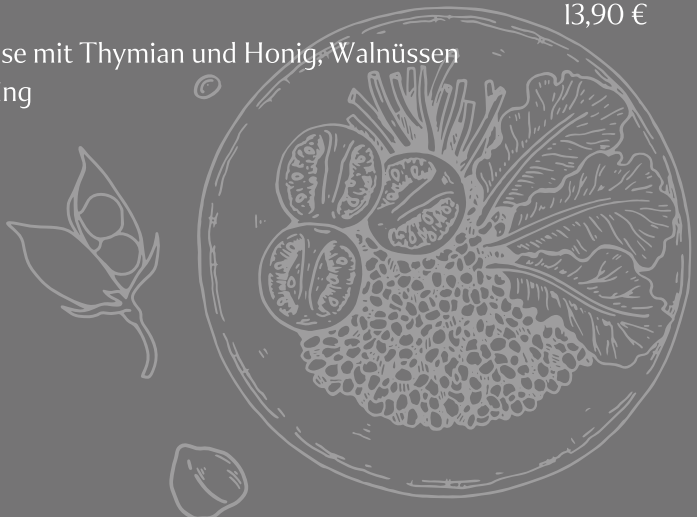
12,90 €

Geschmolzener, warmer Camembert, Honig, Walnüsse, Thymian und Apfelsaft serviert mit Baguette und Croûtons

Salat Ziege

13,90 €

Gebackener Ziegenkäse mit Thymian und Honig, Walnüssen und Balsamico Dressing



Tarte flambée - Flammkuchen

Klassisch 10,90 €
mit Crème Fraîche, Speck und roten Zwiebeln

Lachs 13,90 €
mit Crème Fraîche und Räucherlachs

Camembert 12,90 €
mit Camembert, Zwiebeln und Preiselbeeren

Coucou - Baguettes

Steinofen Baguette belegt in drei Varianten 8,90 €

- Avocado-Tomate
- Thunfisch-Zwiebeln
- Salami-Käse

Petit bouchées - Kleinigkeiten

Gefülltes Croissant 3,90 €
Butter Croissant 3,30 €
Butterbreze 3,50 €



Petit Déjeuner - Frühstück

Unser Frühstück servieren wir täglich von 10:00 bis 12:00 Uhr mit einem gemischten Brotkorb aus Semmeln und Baguette.

Pétard d'avocat (Avocado-Knaller) 16,90 €

Knuspriges Baguette mit Avocado-Creme, Tomate, Räucherlachs, Rührei, geriebenem Meerrettich, einem Spritzer Zitronensaft und einem kleinen Kaffee nach Wahl

Petit-Déjeuner au fromage (Käse-Frühstück) 13,90 €

Verschiedene Käsespezialitäten, dazu feinster Feigensenf und ein kleiner Kaffee nach Wahl

Grand Petit-Déjeuner (für 2 Personen) 35,90 €

Zwei Gläser Crémant oder Bio-Orangensaft, gemischter Brotkorb mit Breze und Croissant, zwei Frühstückseier, Wurst- und Käsespezialitäten, Räucherlachs, Butter, hausgemachter Aufstrich, Himbeermarmelade, bunter Obstsalat und zwei kleine Kaffee nach Wahl

Petites Choses (kleines Allerlei) 12,90 €

Wurst- und Käsespezialitäten, ein Frühstücksei, Himbeermarmelade, Butter und ein kleiner Kaffee nach Wahl

Petite France 10,90 €

Croissant mit Himbeermarmelade, Butter, Knusper-Obst Joghurt und ein kleiner Kaffee nach Wahl

Echter Eierspezialität

Unsere Rühreier werden aus drei Eiern und Sahne zubereitet.

Rührei mit frischen Kräutern, Baguette und Butter 7,90 €

Rührei mit Schinken, Käse, Baguette und Butter 8,90 €



Warme Getränke

Winter Cappuccino 5,90 €
Großer Cappuccino mit Eierlikör oder Marzipan

Cappuccino 4,00 €
Großer Cappuccino 4,80 €
Latte Macchiato 5,20 €
Café au lait - Milchkaffee 4,80 €
Café Crema 3,90 €
Großer Café Crema 4,40 €
Espresso 2,90 €
Doppelter Espresso 3,60 €
Espresso Macchiato 3,30 €
Doppelter Espresso Macchiato 3,90 €

Chai Latte 5,20 €
Heiße Schokolade mit Milch 4,80 €
weiß oder braun

Bio-Tee von Tea Spitz Glas 3,90 €
Schwarzer-Tee, Grüner-Tee, Rote Früchte-Tee, Kräuter-Tee

Kleine Extras

Hafermilch, Lactosefreie Milch, Sahne + 0,90 €

Doux – Süßes

Kuchen Stück 4,40 €
Torte Stück 4,80 €



Kalte Getränke

Adelholzener Mineralwasser (still oder spritzig)	0,25l	3,50 €	0,5l	4,90 €
Cola, Cola Zero			0,33l	3,90 €
Fanta			0,33l	3,90 €
Paulaner Spezi, Spezi Zero			0,33l	3,90 €
Glas Saft			0,2l	4,00 €
Saftschorle	0,2l	3,90 €	0,5l	4,90 €

Sorten:

Apfelsaft naturtrüb, Johannisbeernektar, Orangensaft, Maracujanektar

Weine

Leichtigkeit des Seins

(leichter Weißwein aus dem Süden Frankreichs von einem deutsch-französischen Winzer Duo, trocken ausgebaut, nur 10,5% vol.)

Cuvée aus Chardonnay & Sauvignon Blanc	0,1l	3,90 €	0,2l	5,90 €
--	------	--------	------	--------

Weinschorle (weiß)			0,5l	6,90 €
--------------------	--	--	------	--------

Biere

Chiemseer Hell			0,33l	3,90 €
Paulaner Hefe-Weißbier naturtrüb			0,33l	3,90 €
Paulaner Hefe-Weißbier alkoholfrei			0,33l	3,90 €



Aperitifs

Prickelnder Crémant

Bouvet Brut

0,1l 5,80 €

Flasche 0,75l 36,90 €

Prosecco

0,1l 4,80 €

Flasche 0,75l 27,90 €

Lillet Wildberry

mit Prosecco, Wildberry und Beeren

0,4l 7,90 €

Aperol Sprizz

mit Prosecco, Soda und Orange

0,4l 7,90 €

Hugo

mit Holunderblütensirup, Prosecco, Limette, Minze und Soda

0,4l 7,90 €

Black Hugo

mit Prosecco, schwarze Johannisbeere, Holunderblütensirup,
Zitrone, rote Beete Saft, Soda und Beeren

0,4l 8,90 €

Aperitifs alkoholfrei

Crodino Sprizz

0,4l 6,90 €

Maracuja-Himbeer Sprizz

0,4l 6,90 €

Hugo-Limetten Sprizz

0,4l 6,90 €



Regionalität, die man schmeckt

Wir legen großen Wert auf echte Qualität:

Kaffee: Wildkaffee Rösterei Garmisch-Partenkirchen.

Milch: Bio-Milch aus Berchtesgaden.

Wein: Ausgewählt vom Weinladen Instinsky in Weilheim.

Säfte: Naturbelassene Säfte von Wolfra, Wolfratshausen, Sitz in Erding.

Süßes: Wechselnde Auswahl aus der Konditorei Barnsteiner in Weilheim.

Obst und Gemüse: Frisch und regional in Bio-Qualität
von unserem Nachbarn Bio-Michl.

Entdecken Sie täglich etwas Neues!



Haben
Sie unseren
Personal-Shopping-
Termin schon
ausprobiert?

Echter Stil Date

Ihr individueller Termin. Kostenlos und unverbindlich.

Echtes Shopping-Erlebnis für Sie und Ihre Freund:innen

- Ihr Berater bereitet alles für Sie vor
- Kühle Erfrischung und leckeren Kaffee
- Für das perfekte Outfit, in dem Sie sich wohlfühlen

Probieren, lachen und inspirieren lassen. Mode darf leicht sein.



Buchen Sie Ihren Modeberater nur für sich

Echter Mode Murnau 08841 / 6101-III

Echter Mode Weilheim 0881 / 981-222 oder unter
echter-mode.de/personal-shopping



Gemeinsam. Echter.

Echter Vorteilskarte: Eine Karte. Viele Vorteile.



Attraktive Rabattaktionen



Auswahl: 5 Teile, 3 Tage



Umtausch ohne Kassenbon



Persönliche Einladungen zu Events

Aktuelle Events:



echter-mode.de

Herzlichen Dank für Ihren Besuch in unserem Café.

Wir freuen uns, wenn Sie sich kurz die Zeit nehmen,
uns zu bewerten:

Tripadvisor:



Google:



Bei Fragen und Anliegen stehen wir Ihnen selbstverständlich
gerne zur Verfügung.

Unser Frühstück servieren wir täglich
von 10:00 Uhr bis 12:00 Uhr.

Unsere warme Küche können Sie
von 12:00 Uhr bis 16:00 Uhr genießen.

Reservieren Sie gerne vorab einen Tisch unter
0881-981 295