

Apéritifs et Digestifs

Crémant de Loire Kir Royal	Louis de Grenelle, blanc oder rosé	0,1 l	5,00
	Crémant mit Crème de Cassis, Pêche oder Mure	0,1 l	5,50
Kir Breton Kir	Cidre mit Crème de Cassis	0,1 l	4,60
	Weißwein mit Crème de Cassis, Pêche oder Mure	0,1 l	5,00
Chouchen	Bretonischer Met	0,1 l	5,00
Pommeau breton Ricard	Apfel-Apéritif	0,1 l	5,00
Pastis Tomate	mit Wasser	2 cl	4,60
Pastis Perroquet	mit Grenadinesirup und Wasser	2 cl	5,00
Whisky Armorik Fine	mit Minzsirup und Wasser	2 cl	5,00
	Bretonischer Single Malt	2 cl	6,00
	Bretonischer Calvados, mind. 12 Jahre gereift	2 cl	6,00
Louis Roque Souillac	Obstbrand, Vielle Prune oder Poire William	2 cl	6,00
Lillet Spritz	mit Lillet Blanc, Crémant und Soda	2 cl	8,50
Aperol Spritz	mit Aperol, Crémant und Soda	2 cl	8,50

Flaschenbiere

Flensburger Pilsener	Premium	0,33 l	3,70
Flensburger Pilsener	Alkoholfrei	0,33 l	3,70
Flensburger Radler	Panaché	0,33 l	3,70
Monaco	Panaché Grenadine	0,33 l	3,90
Tango	Bier Grenadine	0,33 l	3,90
Picon Bière	Bier mit Orangenbitterlikör	0,33 l	5,10
Paulaner Weizen	Hefe, hell	0,5 l	5,60
Paulaner Weizen	Alkoholfrei	0,5 l	5,60

Alkoholfrei

Saft (Apfel, Maracuja oder Rhabarber)	0,2 l	3,60
Schorle (Apfel, Maracuja oder Rhabarber)	0,2 l	3,40
	0,4 l	4,80
Fritz Kola (auch zuckerfrei)	0,2 l	3,20
Diabolo Limonade mit Grenadine oder Minzsirup	0,2 l	3,20
Orangina	0,25 l	3,30
Magnus Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	0,25 l	2,60
	0,75 l	5,90

Heissgetränke

Kaffeebohnen gesammelt, gemischt und geröstet von Stefan Meyer, Hamburg

Petit Café	Espresso	2,50
Noisette	Espresso mit einem Schuss Milch*	2,60
Café Long	Tasse Kaffee	3,20
Café au Lait	Milchkaffee*	3,90
Tee	Earl Grey, Grün- oder Pfefferminztee	4,00
Chocolat Chaud	Heißer Kakao*	4,20
Chocolat Savoyard	Heißer Kakao* mit Amaretto	5,90

*Auf Wunsch auch mit veganer Milch

Cidres Bretons

»Val de Rance« Cidre supérieur de Bretagne, Purjus/Direktsaft				
Brut bouché	5,5 Vol.%	Flasche	0,75 l	14,00
Tafel-Cidre	4,5 Vol.%	Bolée	0,20 l	3,90
		Karaffe	0,50 l	9,50
Doux Bouché	2,0 Vol.%	Flasche	0,75 l	14,00
Cidre rosé	2,5 Vol.%	Flasche	0,75 l	15,50

Offene Weine

Vin de Gascogne				
rot, weiß oder rosé	Glas	0,2 l	4,90	
	Karaffe/Pichet	0,5 l	12,00	
Weißweinschorle	Glas	0,2 l	4,80	
Muscadet sur Lie « Jo Landron »				
weiß	Glas	0,2 l	7,50	

Flaschenweine

VINS BLANCS WEISSWEINE

Muscadet sur lie „la Louveterie“ Jo Landron	0,75 l	26,00
100% Melon de Bourgogne, frisch, mit Zitrusnoten		
Sancerre Henri Bourgeois „Les Baronnes“	0,75 l	37,00
100% Sauvignon intensiv frisch, Stachelbeer und Zitrusfrucht		
Château Passavant Anjou	0,75 l	30,00
100% Chenin, sehr trocken mit langem, mineralischem Nachhall		

VINS ROUGES ROTWEINE

Côtes du Rhône Dom.Collière „Les Bergeronnettes“	0,75 l	34,00
Grenache et Syrah, rund, dunkle Beeren		
Château Passavant Anjou	0,75 l	30,00
Cabernet Franc mit etwas Sauvignon, frisch und vollmundig		

ROSÉS ROSÉWEINE

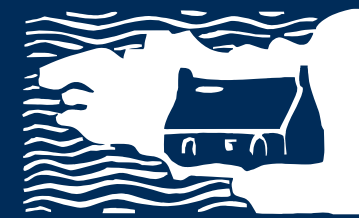
Gascogne Domaine Cassaigne „Le Labyrinthe“	0,75 l	32,00
Cabernet Sauvignon et Tannat trocken, fruchtbetont und frisch		

CRÉMANTS DE LOIRE LES BULLES

Louis de Grenelle blanc „Platine“	0,75 l	32,00
Chenin und Chardonnay		
Louis de Grenelle rosé „Perle“ Cabernet	0,75 l	32,00

YE C'H E D
M A T

TI BREIZH



CRÊPERIE

La crêperie bretonne de Hambourg

Die Bretagne, das Land am Meer, lädt Sie zum Träumen und Genießen ein. Die Natur, die Menschen und Ihre Kultur sind hier in seltener Harmonie verwachsen. Ti Breizh, zu Deutsch: „Haus der Bretagne“, ist seit 1998 ein Stück bretonisches Lebensgefühl und die erste bretonische Crêperie in Hamburg. Die Galettes, auch Buchweizen-Crêpes genannt, sind in Ihrer Vielfalt seit Jahrhunderten ein fester Bestandteil der bretonischen Küche.

Unsere Galettes aus 100% reinem Buchweizen, belegt mit herzhaften Zutaten, traditionell begleitet von bretonischem Cidre, sind der Hauptgang eines typisch bretonischen Mahls. Die süßen Weizen- oder auch Buchweizen-Crêpes, in ihrer Vielzahl an geschmackvollen Kombinationen, folgen als traditioneller Nachtisch. Viele Crêpiers im Ti Breizh sind Bretonen, haben ihr Handwerk in der Bretagne erlernt. Die Qualität unserer Crêpes und Galettes beruht auf der Qualität unserer Zutaten. Die ausgewählten Waren beziehen wir aus der Bretagne und aus Frankreich. So den Cidre Val de Rance aus Plouer sur Rance, den hervorragenden Kochschinken, die Andouille de Guéméné, unsere diversen französischen Käsesorten und die hochwertigen Fischkonserven aus dem Finistère. Viele Produkte beziehen wir aber auch gezielt aus der

Region Hamburg und aus Norddeutschland. So zum Beispiel den Ziegenkäse von „Catherine und Daniel's Ziegenhof“ in Neubachbruch, die Faßbutter von der kleinen, feinen Molkerei „Hasenfleut“ in Oberndorf bei Stade, unsere Kartoffeln, Eier, Spargel und Erdbeeren bringt uns die Familie „Tschritter“ direkt von deren Hof

im niedersächsischen Klein Niendorf, unseren exklusiven Hamburger Kaffee MEYBERG mischen und rösten Stefan und Jörg. Unser Buchweizenmehl haben wir gemeinsam mit dem Müller Eckhard Meyer entwickelt, der in 6. Generation die Windmühle in Bardowick betreibt. Den hervorragenden Buchweizen hegt und pflegt Peter Hagel vom Nebershof in Riepe in der Nordheide. Natürlich wird auch unser Gemüse täglich frisch vom Großmarkt geliefert: Die Äpfel kommen aus dem Alten Land, Möhren und Champignons oft aus Mecklenburg-Vorpommern. Im Winter kann es aber auch schon mal

vorkommen, dass die eine oder andere Tomate oder ein Salat aus Holland, Italien oder von den Kanaren kommt. Unser frisches Gemüse waschen, schälen, schneiden und garen wir noch selbst. Qualität bedeutet für uns auch, etwas mehr Aufwand zu betreiben. Die zufriedenen Gesichter unserer Gäste zeigen uns, dass sich das lohnt. Wir sind übrigens für Verbesserungsvorschläge genauso aufgeschlossen wie für Lob.



Depuis l'an 98 du siècle dernier

🌀 Vorspeisen 🌀

SPECIALITÉS BRETONNES SPEZIALITÄTEN UND SALATE

Mit einer Vinaigrette aus Dijonsenf, Öl, Balsamico-Essig und Agavensirup

Soupe de poisson bretonne avec croûtons Bretonische Fischsuppe mit Käse und Croûtons	8,30
Filets de sardines à l'huile d'olive Sardinenfilets in extra nativem Olivenöl mit Brot & Butter	8,60

Soupe de tomate maison avec crème fraîche et croûtons Hausgemachte Tomatensuppe mit Crème fraîche und Croûtons	7,60
--	------

Pâté de campagne Ländliche Pastete vom Schwein mit Cornichons, Salat und Brot	7,90
---	------

Salade au chèvre chaud Lollo Rosso mit warmem Ziegenkäse vom Hof Neubachenbruch	8,90
---	------

Salade Paysanne Avec lardons et sauce roquefort Lollo Rosso mit gebratenem Speck und Bleu d'Auvergne Sauce	8,60
--	------

Salade d'artichaut Au chèvre chaud avec salade Artischockenboden mit warmem Ziegenkäse an Salat	9,30
---	------

🌀 Herzhafte Buchweizen-Galettes 🌀

Das Original aus der Bretagne: Herzhaft belegte Crêpes aus 100% Buchweizen. Galettes sind seit Jahrhunderten ein fester Bestandteil der bretonischen Küche.

Beurre Galette mit Butter	5,90
-------------------------------------	------

Fromage Galette mit französischem Emmentaler	7,90
--	------

Jambon et fromage Galette mit Kochschinken und französischem Emmentaler	9,30
---	------

Jambon, fromage et champignons à la crème Galette mit Emmentaler, Kochschinken und Sahne-Champignons	10,20
--	-------

Complète Œuf, fromage, jambon Galette mit Kochschinken, Spiegelei und Emmentaler	10,10
--	-------

Gourmande Jambon, œuf, fromage, champignons à la crème, coulis de tomates Galette mit Kochschinken, Spiegelei, Emmentaler, Sahne-Champignons und Tomatensauce	11,70
---	-------

L'envie Jambon, œuf, fromage, épinards et confiture d'oignons Galette mit Kochschinken, Spiegelei, Emmentaler, Spinat und Weißwein-Zwiebelkonfitüre	11,70
---	-------

L'appétit Jambon, œuf, fromage, champignons à la crème, épinards et confiture d'oignons Galette mit Kochschinken, Spiegelei, Emmentaler, Spinat, Weißwein-Zwiebelkonfitüre und Sahne-Champignons	12,60
--	-------

Forestière Fromage, lardons, champignons à la crème, confiture d'oignons Galette mit Emmentaler gebratenem Speck, Sahne-Champignons und Weißwein-Zwiebelkonfitüre	11,70
---	-------

Julian Fromage, poire, jambon sec, sauce bleu d'Auvergne, noix Galette mit Emmentaler, Birne, luftgetrocknetem Schinken, Bleu d'Auvergne-Sauce und Walnüssen	12,20
--	-------

Bergère Chèvre chaud, jambon sec, salade et noix Galette mit warmem Ziegenkäse, luftgetrocknetem Schinken, Walnüssen und Salat	12,70
--	-------

Poulet moutarde À la moutarde à l'ancienne avec salade Galette mit Hühnchen in französischer Senfsoße und Salat	12,70
---	-------

OHNE FLEISCH

Brocéliande Sauce Bleu d'Auvergne, épinards, cerneaux de noix, salade Galette mit Bleu d'Auvergne-Sauce, Walnüssen, Spinat und Salat	11,90
--	-------

Chèvre Chaud Avec salade Galette mit warmem Ziegenkäse und grünem Salat	11,60
---	-------

Estivales Chèvre chaud au miel, confiture d'oignons au cassis, salade Galette mit warmem Ziegenkäse, Honig, Cassis-Zwiebelkonfitüre und Salat	12,70
---	-------

Artichaute Emmental, fond d'artichaut, chèvre chaud et salade Galette mit Emmentaler, Artischockenboden, warmem Ziegenkäse und Salat	13,70
--	-------

Quatre Fromages Emmental, chèvre chaud, morbier et bleu d'Auvergne avec salade Galette mit Emmentaler, warmem Ziegenkäse, Morbier, Bleu d'Auvergne und Salat	13,40
--	-------

Mit Fisch

Saumon aux légumes Saumon fumé, épinards, sauce tomate, cœur d'artichaut Galette mit Räucherlachs, Spinat, Tomatensauce und Artischockenboden	14,60
---	-------

Nordique Saumon fumé, crème fraîche, citron et salade Galette mit Räucherlachs, Zitronensaft, Crème-Fraîche und Salat	13,90
---	-------

Menezdu Morbier, jambon sec, champignons à la crème et confiture d'oignons, salade Galette mit Morbier-Käse, luftgetrocknetem Schinken, Sahne-Champignons, Zwiebelkonfitüre und Salat	13,40
---	-------

L'Andouille Fromage, Andouille de Guémené, confiture d'oignons, sauce moutarde avec salade Galette mit Emmentaler, bretonischer Kuttelwurst, Zwiebelkonfitüre, Senfsauce und Salat	13,70
--	-------

Galette du Chef Notre création changeante du chef de cuisine. Veuillez consulter le personnel à ce sujet. Unsere wechselnde Kreation des Küchenchefs! Bitte fragen Sie hierzu das Personal.	14,70
---	-------

NOS VÉGÉALIENNES UNSERE VEGANEN



La Méditerranéenne Fromage râpé (végétalien), ratatouille et salade Galette mit Schmelzkäse (ohne Laktose und Soja), Ratatouille und Salat	11,60
--	-------

Jardinière Fromage râpé (végétalien), fond d'artichaut, sauce tomate, confiture d'oignons au cassis et salade Galette mit Schmelzkäse (ohne Laktose und Soja), Artischockenboden, Tomatensauce, Cassis-Zwiebelkonfitüre und Salat	12,90
---	-------

🌀 Süsse Crêpes 🌀

CRÊPES DESSERTS FROMENTS SÜSSE WEIZEN-CRÊPES

*** Auf Wunsch auch als Buchweizen-Crêpes +1,60€ ***

Beurre sucre Crêpe mit Butter und Zucker	4,50
--	------

Cannelle et sucre Crêpe mit Butter, Zimt und Zucker	4,50
---	------

Confitures Fraise ou framboise ou abricot Crêpe mit Marmelade: Erdbeere, Aprikose, Himbeere oder Orange	4,90
---	------

Nutella Crêpe mit Nuss-Nugatcreme	5,50
---	------

Sauce chocolat amer »Valrhona« fait maison Crêpe mit hausgemachter Zartbitter-Schokoladensauce	5,90
--	------

Crème de marrons Crêpe mit Kastaniencreme	5,90
---	------

Compote de pommes Crêpe mit Apfelkompott	5,90
--	------

Au Caramel breton maison Crêpe mit hausgemachtem Karamell aus gesalzener Butter	5,90
---	------

Au miel et amandes grillées Crêpe mit Honig und gerösteten Mandeln	5,90
--	------

A la confiture d'orange et chocolat amer Crêpe mit Orangenmarmelade und Zartbitter-Schokolade	6,50
---	------

Banane & Chocolat Crêpe mit Banane und Zartbitter-Schokolade	6,90
--	------

Pommes caramélisées Crêpe mit karamellisierten Äpfeln	7,50
---	------

Chocolat & Amandes grillées Crêpe mit Zartbitter-Schokolade und gerösteten Mandeln	6,90
--	------

Miel & Citron Crêpe mit Honig und Zitrone	6,90
---	------

Poire & Chocolat Crêpe mit Birne und Zartbitter-Schokolade	6,90
--	------

Les Traditionelles et Créations Die Klassiker und Spezialitäten

Léonard Pommes caramélisées, amandes grillées Crêpe mit karamellisierten Äpfeln und gerösteten Mandeln	8,50
--	------

Morgane Pommes caramélisées, crème de marrons Crêpe mit karamellisierten Äpfeln und Kastaniencreme	8,50
--	------

Tatin Pommes caramélisées avec glace vanille Crêpe mit karamellisierten Äpfeln und Vanilleeis	8,90
---	------

XXL Pommes caramélisées, banane, glace vanille et amandes grillées Crêpe mit karamellisierten Äpfeln, Banane, Vanilleeis und Mandeln	9,90
--	------

Clotilde Crème de marron, glace vanille et chantilly Crêpe mit Kastaniencreme, Vanilleeis und Schlagsahne	8,90
---	------

Gwen ha du Glace vanille avec chocolat amer Crêpe mit Zartbitter-Schokolade und Vanilleeis	7,70
--	------

Belle Hélène Poire, glace vanille, amandes grillées, chocolat amer Crêpe mit Birne, Zartbitter-Schokolade, Mandeln und Vanilleeis	9,50
---	------

Délicieuse Banane, chocolat amer, amandes grillées, glace vanille et chantilly Crêpe mit Banane, Zartbitter-Schokolade, Mandeln, Vanilleeis und Schlagsahne	9,50
---	------

Nathalie Chocolat amer, caramel breton et et amandes grillées Crêpe mit Karamell, Schokolade und gerösteten Mandeln	8,90
---	------

Zawahou caramel breton et glace vanille Crêpe mit Karamell und Vanilleeis	7,70
---	------

Les Flambées Die Flambierten



Normande Pommes caramélisées flambées au calvados Crêpe mit karamellisierten Äpfeln mit Calvados flambiert	10,90
--	-------

Suzette Marmelade d'orange, chocolat amer, flambée au Grand Marnier Crêpe mit Zartbitter-Schokolade und Orangenmarmelade, mit Grand Marnier flambiert	9,90
---	------

Crêpes au sucre flambées Flambée au Grand Marnier, calvados, rhum ou cognac Crêpe mit Zucker flambiert mit Grand Marnier oder Calvados oder Rum oder Cognac	8,90
---	------

EXTRAS SUPLÉMENT

Portion Schlagsahne Crème chantilly	1,50
Portion Vanille-Eis Glace vanille	1,80
Flambiert	4,50
Weitere auf Anfrage	

Alle Preisangaben in Euro (€) inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE ADDITIFS ET ALLERGÈNES

Informationen zu kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen in unseren Speisen und Getränken erhalten Sie unter diesem QR Code oder auf Nachfrage bei unserem Personal.



B O N
A P P É T I T