

SIEBEN & EIN

Tische & Ziel

Unsere franko-amerikanischen Standards

Diese „Standards“ prägen das charakteristische 7&1-Erlebnis. Sie werden alle frisch für Sie zubereitet; daher kann es im Einzelfall auch mal ein paar Minuten länger dauern. Ein **7&1-Brotkorb mit Croissant** und Marmelade wird immer dazu serviert.

Bitte haben Sie Verständnis, dass nicht immer jedes Gericht zu haben ist. Dafür garantieren wir, dass jedes Gericht immer frisch zubereitet wird.

Unsere Standards (inkl. **Überraschungen**) eignen sich auch als **Brunch-/Mittagsgericht**.

Sollten Sie mittags einmal in Eile sein, rufen Sie uns einfach vor Ihrem Besuch an. Dann sorgen wir dafür, dass das Essen Ihrer Wahl auf Sie wartet und nicht umgekehrt.

Egg Basket 14 €

Ein Sauerteigkörnchen, ausgekleidet mit Geflügelschinken und Käse, gefüllt mit einem Ei und im Ofen gebacken.

Variationen von Rührei

- Mit Speck auf provenzalischem Rosmarinkuchen 13,70 €
- Mit Bio-Gemüse auf provenzalischem Rosmarinkuchen **[V]** 14 €
- Mit Bio-Wildlachs auf provenzalischem Rosmarinkuchen 16,00 €

Gemüse-Bruschetta 14 €

Ein italienischer Klassiker in Bio-Qualität auf geröstetem Graubrot **[V]**

Omelett-Camembert-Rolle 14 €

Spinat- oder Kräuter-Omelett um einen Camembert-Kern gerollt **[V]**
Auf Wunsch auch mit Speck (+ 1,70 €) oder Bio-Wildlachs (+ 3,80 €)

Zucchini-Tarte 14 €

Fein gehobelte Zucchini, karamellisiert mit Käse auf Quiche-Teig **[V]**
Auf Wunsch auch mit Speck (+ 1,70 €) oder Bio-Wildlachs (+ 3,80 €)

Galette

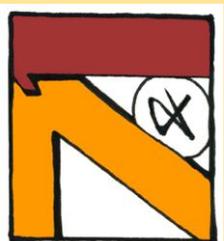
Ein französischer Klassiker; das herzhafteste Pendant zu Crêpes

- Mit Spiegelei, Käse und Schinken 14 €
- Mit Spiegelei, Käse, Schinken und Bio-Gemüse 15 €

Croque Monsieur 14 €

Der französische Bistro-Klassiker: Ein selbstgebackener Schinkentoast mit Béchamel-Käsehaube überbacken, mit Thymian gewürzt

speisekarte



Für Genießer mit Zeit und Neugierde

Lassen Sie sich überraschen und verwöhnen – und bestellen Sie ohne den Zwang, sich zu entscheiden. Sie nennen uns Ihre Vorlieben, Abneigungen, diätetischen Anforderungen etc., und wir wählen ein ggf. für Sie angepasstes Gericht aus unserem Angebot.

Überraschungs-Frühstück, 7&1-Brotkorb und Marmelade inklusive

- Ihre Angaben – unsere Auswahl **14 €**
Auf Wunsch mit Speck (+ 1,70 €) oder zertifiziertem Bio-Wildlachs (+ 3,80 €)

Gerade richtig — nicht zu üppig, nicht zu knapp

Petit-déjeuner Provençal **10,70 €**

- 1 Croissant mit einem Töpfchen Marmelade
- Weißbrot du jour mit einem Schälchen Lavendelhonig
- 1 große Schale Café au lait mit schaumiger Milch („grand crème“), so wie ihn die Franzosen lieben

A Touch of England **9,90 €**

- 1 Schale Porridge mit Früchten und Sahne

Knusprig und vitaminreich **9,90 €**

- 1 Schale Granola mit Früchten und Joghurt

Frühstücksei **2,30 €**

- Manchmal ist der Start in den Tag nur mit einem Ei vollständig.

Lavendelhonig aus der Provence **2,30 €**

- Eine Spezialität direkt importiert aus unserer alten Heimat um den Mt. Ventoux

Zusätzliches Croissant **2,30 €**

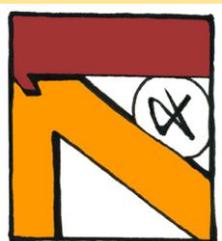
- Zum Verzehr im Bistro, falls unser 7&1-Brotkorb nicht ausreichend reichlich bestückt war.

Für den eiligen Gast

Wenn Ihnen die Zeit für ein vollständiges Frühstück fehlt, können Sie es so halten wie Geschäftsleute, die auf dem Weg zur Metro kurz im Café um die Ecke einkehren. (Naturgemäß nur an Werktagen erhältlich.)

Französisches Business-Frühstück **7,80 €**

- 1 Croissant oder Weißbrot du jour mit einem Töpfchen Marmelade
- 1 doppelter Espresso



Wann hatten Sie zuletzt ein Dessert zum Frühstück?

Runden Sie Ihr Frühstückserlebnis ab mit etwas Süßem. Dazu eignen sich Crêpes, oder Sie fragen uns nach Alternativen, die wir möglicherweise im Angebot haben.

Crêpes, das Original aus der Bretagne

- Süß: Zucker, Zimt-Zucker **5,00 €**
- Schokoladig-nussig: Nutella **5,60 €**
- Gourmand: Nutella mit Banane **6,10 €**
- Für Erwachsene: Crêpe Suzette mit Grand Marnier **6,50 €**
- Herzhaft: Gekochter Schinken und Käse **7,50 €**

Dessert du jour

- Fragen Sie uns einfach, was die 7&1-Küchenchefin zu bieten hat. **6,50 €**

Zum Trinken

Heiße Getränke

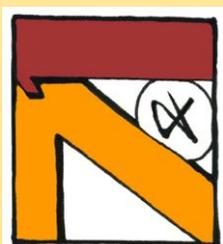
- Espresso – einfach / doppelt oder Crema / macchiato **2,00 / 3,00 / 3,00 €**
- Cappuccino **4,00 €**
- Café au lait (mit schaumiger Milch, franz. „grand crème“) **4,50 €**
- Filterkaffee – Unbegrenzt nachgeschenkt „American Diner Style“ **4,50 €**
- Tee (schwarz / Kräuter / Früchte) – Kanne **4,00 €**
- Heiße Schokolade – Becher **4,50 €**
- Hafermilch oder laktosefrei Milch statt Kuhmilch **0,30 €**

Kalte Getränke

- Orangensaft, Fruchtsaft (je nach Angebot) – Glas **1,80 €**
- Mineralwasser mit Kohlensäure – Flasche à 0,7 l **3,50 €**
- Augsburgener UNESCO-Wasser (still) **Gratis**
- Apfel- oder Johannisbeerschorle – Glas à 0,33 l **2,50 €**
- Spezi, Coca-Cola – Flasche à 0,5 l **3,80 €**
- Riegele alkoholfrei – Flasche à 0,5 l **4,20 €**
- Paulaner Natur-Radler – Flasche à 0,5 l **4,20 €**
- Alkoholfreier Jahrgangssekt – Glas **4,00 €**

Alkoholische Getränke

- Crémant de Limoux, brut (französischer Sekt) – Glas **4,00 €**
- Bitte fragen Sie nach unserer separaten Getränkekarte.



Genuss ohne Reue

Es liegt uns am Herzen, dass Sie auch lange nach Ihrer Mahlzeit bei uns nur mit Freude an unser Bistro denken und Sie keinerlei negative körperliche Konsequenzen plagen.

Wenn es irgendwelche diätetischen Einschränkungen oder Bedürfnisse gibt, werden wir diese gerne nach besten Kräften berücksichtigen — vorausgesetzt, wir wissen davon. Bitte geben Sie uns Bescheid, am liebsten vorab mit Ihrer Reservierung.

Das 7&1 ist ein **Nichtraucher-Bistro**. Während des Aufenthalts bei uns bitten wir Sie, zu respektieren, dass voller Essgenuss nur ohne Zigarettenrauch entstehen kann.

Die Quellen unserer Zutaten

Soweit möglich versuchen wir immer, unsere Lebensmittel frisch und in biologisch-organischer Qualität zu besorgen, am liebsten von Herstellern aus Bobingen und dem Landkreis Augsburg.

Eier	Bio-Bauernhof Nachtrub in Bobingen OT Reinhartshausen
Milch	Berchtesgadener und Weihenstephaner Milch
Honig	Les Ruchers de Méningues à Saint Saturnin-lès-Avignon (F)
Kaffee	Per FairTrade direkt aus Tansania importierter und in Augsburg gerösteter Kaffee von MAK Afrika

Angesichts der verstörenden Bilder aus vielen Schweinemastbetrieben verarbeiten wir fast ausschließlich Geflügelschinken. Die Quelle für unseren Speck ist die Hofmetzgerei Franz Ottillinger, deren Fleisch aus Höfen mit strengen Aufzucht-, Fütterungs- und Haltungskriterien stammt.

Ähnliches gilt für Lachs. Um nicht den Umweltschäden durch industrielle Produktion von minderwertigem Billig-Lachs Vorschub zu leisten, servieren wir nur zertifizierten Bio-Wildlachs. Dieses hochwertige Lebensmittel gibt es leider nicht zum Discounter-Preis.

Was geschieht mit dem, was übrigbleibt?

Es ist uns zutiefst zuwider, Lebensmittel wegzuwerfen, noch dazu, wenn Sie so hochwertig sind wie unsere Zutaten. Deswegen sind wir eine Partnerschaft eingegangen mit „**Too Good To Go**“, einer Plattform, die gastronomischen Betrieben aller Arten hilft, leckeres, zu viel produziertes Essen an dankbare Abnehmer zu vermitteln.

Sollte bei uns einmal etwas übrigbleiben, das nur frisch und am gleichen Tag richtig gut ist, stellen wir sogenannte Magic Bags zusammen, die kurz danach von registrierten Nutzern der Too Good To Go-App abgeholt werden können.

Außerdem unterstützen wir örtliche gemeinnützige Einrichtungen mit unseren Speisen. Sie müssen sich also nicht zwingen, den gesamten Brotkorbinhalt zu vernichten.

7&1 – Sieben Tische & Ein Ziel

Hans-Sachs-Straße 19
86399 Bobingen

www.siebenundeins.de
Gastgeber: Claudia & Christian Hickl

Montag - Freitag: 8:00-14:00 Uhr
außer Dienstag: Ruhetag
Sa, So, Feiertage: 9:00-14:00 Uhr
(08234) 966 3855
info@siebenundeins.de

