

Menü du Bistro

2 gängig € 36,80

3 gängig € 41,80

Getrübelter Kalbsfleischsalat mit Fenchel

oder

Mouclade (Miesmuschelsuppe mit Safran)

Seesaiblingfilet mit Trüffelrisotto

oder

Beiried gespickt mit Knochenmark dazu Zwiebelmarmelade

Kleiner Käseteller

oder

Crème Brulée

Gedeck 2,80 € (nur abends)

*Bei Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten, wenden Sie sich bitte an unser
Servicepersonal*

Vorspeisen

Thunfischcannelloni mit Papayasalat € 18,50

Getrüffelter Kalbsfleischsalat mit Fenchel € 15,20

Triologie von der Entenstopfleber mit Quittenmark € 18,50

Schnecken „de Bourgogne“ mit Haselnuss-Knoblauchbutter € 10,20

Suppen

Fischsuppe mit gebratener Jakobsmuschel und Garnele € 11,80

Mouclade (Miesmuschelsuppe mit Safran) € 13,20

Vegetarisch

Salat grün € 4,20

Gnocchi in Gorgonzolasauce mit Birnen und Pekannuss € 14,90

Ziegenkäsecrouton auf Blattsalaten und gegrilltem Gemüse € 15,20

Fisch

Miesmuscheln à la Crème € 18,20

Seeteufelmedallion mit Pflaumenkern und Speckmantel dazu

Safransauce € 32,50

Seesaiblingfilet mit Trüffelrisotto € 27,90

Fleisch (serviert mit Kartoffeln)

Kalbsnieren mit Dijonsensauce € 18,20

Beiried gespickt mit Knochenmark dazu Zwiebelmarmelade € 27,90

Hirschrücken „Rossini“ (mit Entenstopfleber und Trüffel) € 36,50

Dessert und Fromage

Käseteller klein / groß € 6,20 / € 10,50

Crème Brulée € 6,20

Café Gourmand € 9,20

Coupe Colonel (Zitronensorbet mit Vodka) € 6,20

Tarte au citron € 9,20

Fondant au Chocolat mit Salzbutter und Vanilleeis € 10,50

(Bitte zu Beginn der Mahlzeit bestellen)

Menü Découverte

3 gängig € 55,50

Thunfischcannelloni mit Papayasalat

oder

Triologie von der Entenstopfleber mit Quittenmark

Seeteufelmedallion mit Pflaumenkern und Speckmantel

dazu Safransauce

oder

Hirschrücken „Rossini“ (mit Entenstopfleber und Trüffel)

(Suppl. 4 €)

Café Gourmand

oder

Tarte au citron

Menü du Bistro

2 courses € 36,80

3 courses € 41,80

Truffled veal salad with fennel

or

Mouclade (Mussels soup with saffron)

Char fillet with truffle risotto

or

Beef steak with bone marrow and onion jam

French cheese plat small

or

Crème Brulée

Cover 2,80 € (just evening)

With food allergies or intolerances, please contact our service staff

Starters

Tuna cannelloni with papaya salad € 18,50

Truffled veal salad with fennel € 15,20

Trilogy from duck foie gras with quince mark € 18,50

Snails „de Bourgogne“ gratinated with herb-buttersauce € 10,20

Soups

Tangy fish soup with fried scallop and tiger prawn € 11,80

Mouclade (Mussels soup with saffron) € 13,20

Vegetarian dishes

Green salad € 4,20

Gnocchi with gorgonzola sauce, pear and pecan € 14,90

Goatcheesecroutons with salad and vegetables € 15,20

Fisch dishes

Mussels à la crème € 18,20

Monkfish medallion stuffed with plum and bacon coat and saffron sauce € 32,50

Char fillet with truffle risotto € 27,90

Meat dishes (served with potatoes)

Veal kidneys with mustard cream sauce and potatoes € 18,20

Beef steak with bone marrow and onion jam € 27,90

Deer backs „Rossini“ (served with duck foie gras and truffle) € 36,50

Dessert und Fromage

French cheese plate small / big € 6,20 / € 10,50

Crème Brulée € 6,20

Coupe Colonel € 6,20

Café Gourmand (variation of french desserts) € 9,20

Tarte au citron € 9,20

Fondant au Chocolat € 10,50

(french chocolate cake served with vanilla ice cream - please order before main course)

Menü Découverte

3 courses € 55,50

Tuna cannelloni with papaya salad

or

Trilogy from duck foie gras with quince mark

*Monkfish medallion stuffed with plum and bacon coat and
saffron sauce*

or

*Deer backs „Rossini“ (served with duck foie gras and truffle)
(Suppl. 4 €)*

Café Gourmand

or

Tarte au citron