

# Menü du Bistro

2 gängig € 36,80

3 gängig € 41,80

*Roast Beef mit Ziegenkäsemousse und konfierten Paprika*

*oder*

*Spargelveloute mit gegrillten Jakobsmuscheln*

\*\*\*\*\*

*Wolfsbarschfilet und Garnelen mit Bärlauchrisotto*

*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

*Thunfisch kurz angebraten, mariniert mit Ingwer*

*dazu Sesam-Krautsalat € 18,50*

*Roast Beef mit Ziegenkäsemousse und konfierten Paprika € 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*

*Spargelveloute € 8,50*

*Spargelveloute mit gegrillten Jakobsmuscheln € 12,50*

## Vegetarisch

*Salat grün € 4,20*

*Spargelrisotto € 14,90*

*Ziegenkäsecrouton auf Blattsalaten und gegrilltem Gemüse € 15,20*

## Fisch

Miesmuscheln mit Basilikumcreme € 18,20

Gebratener Seeteufel mit Safran auf Spargelragout  
und Kartoffeln € 32,50

Wolfsbarschfilet und Garnelen mit Bärlauchrisotto € 27,90

## Fleisch (serviert mit Kartoffeln)

Kalbsnieren mit Dijonsensauce € 18,20

Beiried gespickt mit Knochenmark dazu Zwiebelmarmelade € 27,90

Lammkarree überbacken mit Thymiankruste € 33,50

## 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

*Thunfisch kurz angebraten, mariniert mit Ingwer  
dazu Sesam-Krautsalat*

*oder*

*Triologie von der Entenstopfleber mit Quittenmark*

\*\*\*\*\*

*Gebratener Seeteufel mit Safran auf Spargelragout und Kartoffeln  
oder*

*Lammkarree überbacken mit Thymiankruste*

\*\*\*\*\*

*Café Gourmand*

*oder*

*Tarte au citron*

# Menü du Bistro

2 courses € 36,80

3 courses € 41,80

*Roast beef with goat cheese mousse and confit paprika*

*or*

*Asparaguscreamsoup with grilled scallops*

\*\*\*\*\*

*Sea bass fillet and tiger prawns with wild garlic 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 Tataki marinated with ginger and sesame slaw € 18,50*

*Roast beef with goat cheese mousse and confit parpika € 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*

*Asparaguscreamsoup € 8,50*

*Asparaguscreamsoup with grilled scallops € 12,50*

## Vegetarian dishes

*Green salad € 4,20*

*Asparagus risotto € 14,90*

*GoatcheesecROUTONS with salad and vegetables € 15,20*

## Fisch dishes

Mussels with basil cream € 18,20

Fried monkfish with saffron on asparagus ragout and potatoes € 32,50

Sea bass fillet and tiger prawns with wild garlic risotto € 27,90

## Meat dishes (served with potatoes)

Veal kidneys with mustard cream sauce € 18,20

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

Rack of lamb baked with thyme crust € 33,50

## 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 Tataki marinated with ginger and sesame slaw*

*or*

*Trilogy from duck foie gras with quince mark*

*\*\*\*\*\**

*Fried monkfish with saffron on asparagus ragout and potato*

*or*

*Rack of lamb baked with thyme crust*

*\*\*\*\*\**

*Café Gourmand*

*or*

*Tarte au citron*