

Menü du Bistro

2 gängig € 36,50

3 gängig € 41,50

Tartar vom Rind mit Wachtelei

oder

Fischsuppe mit gebratener Jakobsmuschel und Garnele

Wolfsbarschfilet mit Wasabi - Stampfkartoffeln

oder

Gebratenes Beiried mit Honiggewürzen und Kartoffeln

Kleiner Käseteller

oder

Crème Brulée

Gedeck 2,60 € (nur abends)

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

Vorspeisen

Halber gegrillter Hummerschwanz à l'aïoli € 17,90

Tartar vom Rind mit Wachtelei € 14,90

Triologie von der Entenstopfleber mit Quittenmark € 17,90

Schnecken „de Bourgogne“ mit Haselnuss-Knoblauchbutter € 9,70

Suppen

Fischsuppe mit gebratener Jakobsmuschel und Garnele € 11,30

Artischockenvelouté mit gebratener Entenstopfleber € 12,20

ohne gebratener Entenstopfleber € 8,50

Vegetarisch

Salat grün € 3,80

Gnocchi mit Pfifferlingrahmsauce € 14,90

Burrata mit Ratatouille € 15,20

Fisch

Gegrillte Garnelen mit Fenchel flambiert mit Ricard € 25,90

Steinbuttfilet auf Artischocken-Tomaten-Ziegenkäsetapenade €30,50

Wolfsbarschfilet mit Wasabi-Stampfkartoffeln € 27,90

Fleisch (serviert mit Kartoffeln)

Kalbsnieren mit Dijonsensauce € 17,90

Gebratenes Beiried mit Honiggewürzen € 27,90

Lammkarree überbacken mit Thymiankruste € 30,50

Dessert und Fromage

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

Café Gourmand € 9,20

Crème Brulée € 6,20 Coupe

Colonel (Zitronensorbet mit Vodka) € 6,20

Erdbeertartelette mit Veilcheneis € 9,20

Fondant au Chocolat mit Salzbutter und Vanilleeis € 10,50

(Bitte zu Beginn der Mahlzeit bestellen)

Menü Découverte

3 gängig € 54,50

Halber gegrillter Hummerschwanz à l'aïoli

oder

Triologie von der Entenstopfleber mit Quittenmark

Steinbuttfilet auf Artischocken-Tomaten-Ziegenkäsetapenade

oder

Lammkarree überbacken mit Thymiankruste und Kartoffeln

Café Gourmand

oder

Erdbeertartelette mit Veilcheneis

Menü du Bistro

2 courses € 36,50

3 courses € 41,50

Tartar from beef with quail egg
or

Tangy fish soup with fried scallop and tiger prawn

Sea bass filet with wasabi-mashed potatoes
or

Beef steak with honey spices and potatoes

French cheese plat small

or

Crème Brulée

Cover 2,60 € (just evening)

With food allergies or intolerances, please contact our service staff

Starters

Half grilled lobster tail à l'ail € 17,90

Tartar from beef with quail egg € 14,90

Trilogy from duck foie gras with quince mark € 17,90

Snails „de Bourgogne“ gratinated with herb-buttersauce € 9,70

Soups

Tangy fish soup with fried scallop and tiger prawn € 11,30

Artichoke soup with fried duck foie gras € 12,20

without fried duck foie gras € 8,50

Vegetarian dishes

Green salad € 3,80

Gnocchi with chanterelle cream sauce € 14,90

Burrata with ratatouille € 15,20

Fisch dishes

Tiger prawns grilled with fennel, flambéed with Ricard € 25,90

Filet from turbot with artichoke tomatoes goat cheese „tapenade“ € 30,50

Sea bass filet with wasabi-mashed potatoes € 27,90

Meat dishes (served with potatoes)

Veal kidneys with mustard cream sauce and potatoes € 17,40

Beef steak with honey spices € 27,90

Rack of lamb gratinated with thyme crust € 30,50

Dessert und Fromage

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

Coupe Colonel € 6,20 Crème Brulée € 6,20

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

Strawberry Tartlet with Violet Ice Cream € 9,20

Fondant au Chocolat € 10,50

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

Menü Découverte

3 courses € 54,50

Tartar from beef with quail egg

or

Trilogy from duck foie gras with quince mark

Filet from turbot with artichoke tomatoes goat cheese „tapenade“

or

Rack of lamb gratinated with thyme crust and potatoes

Café Gourmand

or

Strawberry tartlet with violet ice cream