

Menü du Bistro

2 gängig € 38,80

3 gängig € 43,80

Tartar vom Rind mit Wachtelei

oder

Muschelvariation mit Curry-Kokossauce

Wolfsbarsch „Colbert“

(Ganzer Wolfsbarsch gefüllt mit Schrimps, Miesmuscheln und Melanzani)

oder

Beiried überbacken mit Waldpilzkruste und Kartoffeln

Kleiner Käseteller

oder

Crème Brulée

Gedeck 2,80 € (nur abends)

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

Vorspeisen

Thunfisch „Opéra“ (Rohes Thunfisch mit gekochtem Kalbsfleisch und Thunfischsauce) € 18,80

Tartar vom Rind mit Wachtelei € 15,70

Trilogie von der Entenstopfleber mit Quittenmark € 18,80

Schnecken „de Bourgogne“ mit Haselnuss-Knoblauchbutter € 11,50

Muschelvariation mit Curry-Kokossauce € 15,70

Fischsuppe mit gebratener Jakobsmuschel und Garnele € 12,90

Vegetarisch

Salat grün € 4,40

Kürbis - Gerstlrisotto mit Kastanien € 15,40

Ziegenkäse - Dattelschnecken mit Haselnussgnocchi

an Blattsalat € 17,80

Fisch

Garnelen gegrillt mit Fenchel, flambiert mit Ricard € 26,80

Steinbuttstück in Vanillesalzkruste mit Gemüse € 33,80

Wolfsbarsch „Colbert“ (Ganzer Wolfsbarsch gefüllt mit Schrimps, Miesmuscheln und Melanzani) € 28,70

Fleisch (serviert mit Kartoffeln)

Kalbsnieren mit Dijonsensauce € 18,50

Beiried überbacken mit Waldpilzkruste € 28,70

Duo vom Hirsch € 36,80

(Medaillon mit Kastanienkruste und Ragout)

Dessert und Fromage

Käseteller klein / groß € 6,50 / € 11,50

Crème Brulée € 6,50

Café Gourmand € 9,50

Coupe Colonel (Zitronensorbet mit Vodka) € 6,50

Kastanientiramisu € 9,50

Fondant au Chocolat mit Salzbutter und Vanilleeis € 10,80

(Bitte zu Beginn der Mahlzeit bestellen)

Menü Découverte

3 gängig € 58,50

Thunfisch „Opéra“

(Roher Thunfisch mit gekochtem Kalbsfleisch und Thunfischsauce)

oder

Trilogie von der Entenstopfleber mit Quittenmark

Steinbuttstück in Vanillesalzkruste mit Gemüse

oder

Duo vom Hirsch mit Kartoffeln

(Medaillon mit Kastanienkruste und Ragout)

Café Gourmand

oder

Kastanientiramisu

Menü du Bistro

2 courses € 38,80

3 courses € 43,80

Beef tartar with quail egg

or

Varation of mussel with curry coconut sauce

Sea bass „Colbert“

(whole sea bass filled with shrimps, mussels and melanzani)

or

Beef steak gratinadet with forest mushrooms crust and potatoes

French cheese plat small

or

Crème Brulée

Cover 2,80 € (just evening)

With food allergies or intolerances, please contact our service staff

Starters

Tuna "Opéra" (raw tuna with cooked veal and tuna sauce) € 18,80

Beef tartar with quail egg € 15,70

Trilogy from duck foie gras with quince mark € 18,80

Snails „de Bourgogne“ gratinated with herb-buttersauce € 11,50

Variation of mussel with curry coconut sauce € 15,70

Tangy fish soup with fried scallop and tiger prawn € 12,90

Vegetarian dishes

Green salad € 4,40

Pumpkin barley risotto with chestnut € 15,40

Goat cheese - Datecroutons with hazelnut gnocchi salad € 17,80

Fisch dishes

Tiger prawns grilled with fennel, flambé with Ricard € 26,80

Turbot piece in vanilla salt crust and vegetables € 33,80

Sea bass „Colbert“ € 28,70

(whole sea bass filled with shrimps, mussels and melanzani)

Meat dishes (served with potatoes)

Veal kidneys with mustard cream sauce € 18,50

Beef steak gratinadet with forest mushrooms crust € 28,70

Duo from deer (medaillon with chestnut crust and stew) € 36,80

Dessert und Fromage

French cheese plate small / big € 6,50 / € 11,50

Crème Brulée € 6,50

Coupe Colonel € 6,50

Café Gourmand (varation of french desserts) € 9,50

Chestnut Tiramisu € 9,50

Fondant au Chocolat € 10,80

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

Menü Découverte

3 courses € 58,50

Tuna “Opéra”

(raw tuna with cooked veal and tuna sauce)

or

Trilogy from duck foie gras with quince mark

Turbot piece in vanilla salt crust and vegetables

or

Duo from deer with potatoes

(medaillon with chestnut crust and stew)

Café Gourmand

or

Chestnut Tiramisu