

Menü du Bistro

2 gängig € 38,80

3 gängig € 43,80

Roastbeef „Cannelloni“ mit getrüffeltem Frischkäse

oder

Miesmuscheln mit Curry-Kokossauce

Wolfsbarschfilet Papilote mit getrüffeltem Weißkraut

oder

Entenbrust a l'orange 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 „Chaud froid“ (Roh mariniertes Thunfisch auf warmer
Kartoffelgalette) € 18,80*

Roastbeef „Cannelloni“ mit getrüffeltem Frischkäse € 15,70

Trilogie von der Entenstopfleber mit Quittenmark € 18,80

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

Miesmuscheln mit Curry-Kokossauce € 15,70

Fischsuppe mit gebratener Jakobsmuschel und Garnele € 12,90

Vegetarisch

Salat grün € 4,40

Gnocchi mit Artischocken und Tomaten-Kapernsauce € 15,80

Ziegenkäse - Dattelschnecken mit mediterranem Gemüse

an Blattsalat € 17,80

Fisch

Langustenschwanz gegrillt mit Trüffelmayonnaise

und Gemüse € 54,00

Steinbuttfilet mit Wasabi Hollandaise und Gemüse € 33,80

Wolfsbarschfilet Papilote mit getrüffeltem Weißkraut € 28,70

Fleisch (serviert mit Kartoffeln)

Kalbsnieren mit Dijonsensauce € 18,50

Entenbrust a l'orange € 28,70

Stierfilet mit Trüffelkruste € 36,80

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

Pina Colada Panna Cotta € 9,50

Fondant au Chocolat mit Salzbutter und Vanilleeis € 10,80

(Bitte zu Beginn der Mahlzeit bestellen)

Menü Découverte

3 gängig € 58,50

Thunfisch „Chaud froid“

(Roh mariniertes Thunfisch auf warmer Kartoffelgalette)

oder

Trilogie von der Entenstopfleber mit Quittenmark

Steinbuttfilet mit Wasabi Hollandaise und Gemüse

oder

Stierfilet mit Trüffelkruste

Café Gourmand

oder

Pina Colada Panna Cotta

Menü du Bistro

2 courses € 38,80

3 courses € 43,80

Roast beef “cannelloni” with truffled cream cheese

or

Mussels with curry coconut sauce

Sea bass Papilotte with truffled white cabbage

or

Duck breast a l'orange 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 "Chaud froid" (raw marinated tuna on warm potato roll) € 18,80

Roast beef "cannelloni" with truffled cream cheese € 15,70

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

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

Mussels with curry coconut sauce € 15,70

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

Vegetarian dishes

Green salad € 4,40

Gnocchi with artichokes and tomato capersauce € 15,80

*Goat cheese - Datecroustons with mediterranean vegetables
and salad € 17,80*

Fisch dishes

Lobster tail grilled with truffle mayonnaise and vegetables € 54,00

Turbot filet with wasabi hollandaise and vegetables € 33,80

Sea bass Papilotte with truffled white cabbage € 28,70

Meat dishes (served with potatoes)

Veal kidneys with mustard cream sauce € 18,50

Duck breast a l'orange € 28,70

Bull filet with truffle crust € 36,80

Dessert und Fromage

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

Crème Brulée € 6,50

Coupe Colonel € 6,50

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

Pina Colada Panna Cotta € 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 “Chaud froid” (raw marinated tuna on warm potato roll)

or

Trilogy from duck foie gras with quince mark

Turbot filet with wasabi hollandaise and vegetables

or

Bull filet with truffle crust with potatoes

Café Gourmand

or

Pina Colada Panna Cotta