

Menü du Bistro

3 gängig € 63,50

Kaninchenfilet mit „Spargel-camembert-canneloni“

oder

Garnelen pil-pil

Perlhuhn Suprême mit Morchelsauce

oder

Lachs Tournedos auf Blumenkohlmousseline

Kleiner Käseteller

oder

Crème Brulée

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

Gedeck € 3,00

Vorspeisen

<i>Thunfisch Opera</i>	<i>€24,70</i>
<i>Kaninchenfilet mit „Spargel-Camembert-Canneloni“</i>	<i>€19,20</i>
<i>Duo von der Entenstopfleber</i>	<i>€24,70</i>
<i>Burgunder Schnecken mit Haselnuss-Knoblauchbutter</i>	<i>€17,90</i>
<i>Fischsuppe mit gebratener Jakobsmuschel und Garnele</i>	<i>€17,90</i>
<i>Garnelen pil-pil</i>	<i>€19,20</i>

Vegetarisch

<i>Grüner Salat</i>	<i>€6,20</i>
<i>Spargel-Zitronen Risotto</i>	<i>€19,90</i>

Fisch

Lachs Tournedos auf Blumenkohlmousseline €37,50

Steinbutt und Garnele
mit Spargel und Pastis-Sabayon €44,50

Fleisch

Kalbsnieren mit Dijonsensauce €30,50

Perlhuhn Suprême mit Morchelsauce €37,50

Lammkarre mit Thymiankruste und Knoblauchjus €44,50

Dessert und Fromage

Käseteller klein / groß €11,80/ €16,70

Crème Brulée €9,80

Café Gourmand €14,80

Coupe Colonel (Zitronensorbet mit Vodka) €9,20

Fondant au Chocolat mit Salzbutter und Vanilleeis €14,80

Menü Découverte

3 gängig € 82

Thunfisch Opera

oder

Duo von der Entenstopfleber

Lammkarre mit Thymiankruste und Knoblauchjus

oder

*Steinbutt und Garnele
mit Spargel und Pastis-Sabayon*

Café Gourmand

oder

Fondant au Chocolat mit Salzbutter und Vanilleeis

Menü du Bistro

3 courses € 63,50

Tuna Opera

or

Rabbit fillet with "asparagus-Camembert cannelloni"

Salmon tournedos on cauliflower mousseline

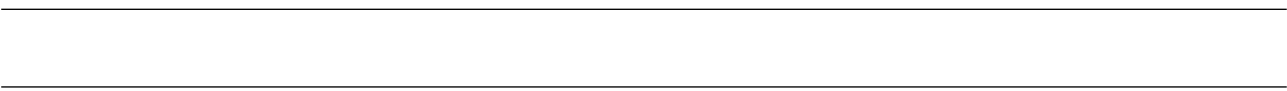
or

Guinea fowl supreme with morel sauce

French cheese plat small

or

Crème Brulée



With food allergies or intolerances, please contact our service staff

Cover €3.00

Starters

<i>Tuna Opera</i>	€24,70
<i>Rabbit fillet with "asparagus-Camembert cannelloni"</i>	€19,20
<i>Duo von der Entenstopfleber</i>	€24,70
<i>Snails „de Bourgogne“ gratinated with herb-buttersauce</i>	€17,90
<i>Tangy fish soup with fried Scallop and tiger Prawn</i>	€17,90
<i>Shrimp pil-pil</i>	€19,20

Vegetarian dishes

<i>Green salad</i>	€6,20
<i>Asparagus and lemon risotto</i>	€19,90

Fish

<i>Salmon tournedos on cauliflower mousseline</i>	€37,50
<i>Turbot and prawn with asparagus and pastis sabayon</i>	€44,50

Meat dishes (served with potatoes or vegetables)

<i>Veal kidneys with mustard cream sauce</i>	€30,50
<i>Guinea fowl supreme with morel sauce</i>	€37,50
<i>Rack of lamb with thyme crust and garlic jus</i>	€44,50

Dessert and Fromage

<i>French cheese plate</i>	<i>small / big.</i>	€11,80 / €16,70
<i>Crème Brulée</i>		€9,80
<i>Coupe Colonel</i>		€9,20
<i>Café Gourmand (variation of french desserts)</i>		€14,80
<i>Fondant au chocolat with vanille ice cream</i>		€14,80
<i>(french chocolate cake served with vanilla ice cream - please order before main course)</i>		

Menü Découverte

3 courses € 82

Tuna Opera

Or

Duo von der Entenstopfleber

Turbot and prawn with asparagus and pastis sabayon

Or

Rack of lamb with thyme crust and garlic jus

Café Gourmand

Or

Fondant au chocolat with vanille ice cream