

Menü du Bistro

3 gängig € 63,50

Maishuhnfilet mit Oliventapenade und Ratatouille

oder

Gegrillte Calamari auf Tomatenbrusetta

Beiried mit Feigen und Ziegenkäse

oder

Wolfbarschfilet auf Miesmuscheln Safranrisotto

Kleiner Käseteller

oder

Crème Brulée

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

Gedeck € 3,00

Vorspeisen

<i>Kurz gegrillter Thunfisch auf Koriander-Melonensalat</i>	<i>€24,70</i>
<i>Maishuhnfilet mit Oliventapenade und Ratatouille</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>Gegrillte Calamari auf Tomatenbruschetta</i>	<i>€19,20</i>

Vegetarisch

<i>Grüner Salat</i>	<i>€6,20</i>
<i>Zucchini-tagliatelle</i>	<i>€19,90</i>

Fisch

Wolffbarschfilet auf Miesmuscheln Safranrisotto €37,50

Seeteufel mit Zitrone Kruste und Beurre Blanc sauce €44,50

Fleisch

Kalbsnieren mit Dijonsensauce €30,50

Beiried mit Feigen und Ziegenkäse €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

Kurz gegrillter Thunfisch auf Koriander-Melonensalat

oder

Duo von der Entenstopfleber

Lammkarre mit Thymiankruste und Knoblauchjus

oder

Seeteufel Medaillon mit Zitrone Kruste

Café Gourmand

oder

Fondant au Chocolat mit Salzbutter und Vanilleeis

With food allergies or intolerances, please contact our service staff

Cover €3.00

Starters

<i>Briefly grilled tuna on coriander and melon salad</i>	<i>€24,70</i>
<i>Corn-fed chicken with olive tapenade and ratatouille</i>	<i>€19,20</i>
<i>Duo of duck foie gras</i>	<i>€24,70</i>
<i>Snails „de Bourgogne“ gratinated with herb-buttersauce</i>	<i>€17,90</i>
<i>Tangy fish soup with fried Scallop and tiger Prawn</i>	<i>€17,90</i>
<i>Grilled calamari on tomato bruschetta</i>	<i>€19,20</i>

Vegetarian dishes

<i>Green salad</i>	<i>€6,20</i>
<i>Tagliatelle with courgettes</i>	<i>€19,90</i>

Fish

Sea bass fillet on mussels with saffron risotto €37,50

Monkfish medallion with lemon crust and beurre blanc sauce
€44,50

Meat dishes (served with potatoes or vegetables)

Veal kidneys with mustard cream sauce €30,50

Sirloin steak with figs and goat cheese €37,50

Rack of lamb with thyme crust and garlic jus €44,50

Dessert and Fromage

French cheese plate small / big. €11,80 / €16,70

Crème Brulée €9,80

Coupe Colonel €9,20

Café Gourmand (variation of french desserts) €14,80

Fondant au chocolat with vanille ice cream €14,80

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

