

Bistro

Petit

TERROIR

Entrées / Vorspeisen

Huitres „fine de claires“ N°3 4,50€ à la piece

Austern „fine de claire“ N°3 4,50€ pro Stück

Escargots avec beurre aux herbes 12€

Weinbergsschnecken in Kräuterbutter geschwenkt

Salade Nicoise 14€

Salat mit Thunfisch, gekochtem Ei, grünen Bohnen, jungen Kartoffeln, Oliven und Vinaigrette

Paté en croute de volaille avec salade 16€

Geflügelpastete mit kleinem Beilagensalat und Preiselbeeren

Tatar de boeuf 21€

Rindertatar mit geröstetem Brot, Dijonnaise und Eigelb

Soups / Suppen

Bouillabaisse 21€

mit Fischeinlage, Miesmuscheln, geröstetem Baguette & Sauce Rouille

Soupe à l'oignon 14€

Französische Zwiebelsuppe mit Croûton und Gruyere

Bistro

Petit

TERROIR

Plats / Hauptgänge

Poitrine de pintade 34€

Sous vide gegarte Perlhuhnbrust mit Sauce Albufera, Kartoffelpüree und Lauch

Saucisse grillée de veau 21€

Kalbsbratwürstchen mit Kartoffelpüree, geschmorten Zwiebeln und Senfsauce

Steak frites (Bavette) 34€

Flanksteak vom Hereford Rind (180G) mit Pommes frites, gegrilltem Brokkoli
und Pfeffersauce

Sandre grillée en choucroute 34€

Zanderfilet mit Pommes Duchesse gratiniert, Sauerkraut und Champagner Beurre blanc

Risotto au safran 26€

Safranrisotto mit Pinienkernen, Tomatenconfit und gegrilltem Gemüse

Bistro

Petit **TERROIR**

Desserts

Crème brûlée 11€

mit grünem Apfelsorbet und marinierten Beeren

Mousse au chocolat 13€

mit Himbeereis und Maldonsalz

Sélection de fromages 18€

Auswahl französischer Käse mit Chutneys, Trauben und Brot