

Bistro

Petit

TERROIR

Vorspeisen

Auster „Pléiade Poget“ N°3, Stückweise 6€

dazu reichen wir Zitrone, Sauce Mignonette und Pumpernickel mit Cheddar

Terrine von der Gänseleber 28€

mit Brioche, Ananas Chutney, Gelee von Madeira, Fleur de Sel & Melange Noir

Tatar vom Rinderfilet, handgeschnitten 24€

mit Eigelb von unseren Hühnern, Sauce Dijonnaise und kleinem Kräutersalat

Salat von Wildkräutern & jungen Sprossen 11€

mit gerösteten Kernen, eingelegtem Gemüse und einer Mandarinen-Vinaigrette

Suppen

Zwischenahner Bouillabaisse 22€

mit Nordseefischen, allerlei Gemüse, Sauce Rouille & geröstetem Baguette

Cremesuppe von Frühlingskräutern 14€

mit Zuckerschoten, Mandelöl und Picandou

Bistro

Petit

TERROIR

Hauptgänge

Brust und Keule vom Perlhuhn 39€

mit Pommes Mousseline, wilder Brokkoli & Sauce Albufera

Geschmorter Spitzkohl 🥬 28€

mit Pommes Mousseline, Dijon Senf Sauce und gerösteten Pinienkernen

Schottischer Lachs „Label Rouge“ 39€

mit unseren Kartoffeln, Meerrettich Beurre Blanc & Salat von roten Rüben

auf der Haut gebratener Adlerfisch 39€

mit grünen Spargelspitzen, gegrillter Polentaschnitte, Tomate und Parmesanvelouté

Steaks

Simmentaler Rinderfilet - 200 Gramm - 42€

Entrecôte von der Bodensee Färse - 300 Gramm - 41€

Karree vom Strohschwein - 250 Gramm – 41€

Optional zu unseren Steaks:

Hausgemachte Kräuterbutter mit Zitrone & Knoblauch **3€**

Sauce Hollandaise **4€**

Portweinjus **4€**

kleiner Beilagen Salat mit Mandarinen-Vinaigrette **5€**

gebutterte Petersilienkartoffeln **5€**

Kartoffelgratin mit Comté **6€**

Bistro

Petit

TERROIR

Dessert

Creme Brûlée mit Vanille aus Madagaskar 14€

mit einem Granny Smith Sorbet, Vanille & Earl Grey

Lauwarmer Kuchen von der Valrhona Schokolade „Caraïbe“ 14€

mit Joghurt-Eis und Heidelbeeren

(Zubereitungszeit 15-20 Min)

Rohmilchkäse vom Affineur Waltmann 18€

dazu reichen wir geröstete Nüsse, Fruchtchutneys und Fruchtebrot