

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 10€

Weinbergschnecken mit Kräuterbutter

Salade Nicoise 12€

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

Paté en croute de veau avec salade 12€

kleine Kalbspastete mit kleinem Beilagensalat

Tatar de boeuf 18€

Rindertatar mit geröstetem Brot, Dijonnaise und Eigelb

Soupes / Suppen

Bouillabaisse 18€

mit Fischeinlage, Miesmuscheln, geröstetem Baguette & Sauce Rouille

Soupe à l'oignon 12€

Französische Zwiebelsuppe mit Croûton und Gruyere

Bistro

Petit

TERROIR

Plats / Hauptgänge

Confit de canard 24€

Geschmorte Entenkeule mit Rosmarinkartoffeln, Champignons und Portweinjus

Saucisse grillée de veau 18€

Zwei Kalbsbratwürstchen mit Kartoffelpüree, geschmorten Zwiebeln und Senfsauce

Steak frites (Bavette) 32€

Flanksteak vom Hereford Rind mit Pommes frites und Pfeffersauce

Pavé de saumon „Label Rouge“ 32€

Gebratenes Filet vom Lachs mit Safranrisotto und wildem Blumenkohl

Sandre grillée en choucroute 34€

Zanderfilet mit Sauerkraut, Kartoffelkruste und Champagner Beurre blanc

Boeuf Bourguignon 32€

Rinderragout in Rotweinsauce mit Schmorgemüse, dazu Pappardelle

Bistro

Petit

TERROIR

Desserts

Crème brûlée 9€

mit grünem Apfelsorbet und marinierten Beeren

Fondant au chocolat 11€

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Joghurteis und Mango

Sélection de fromages 14€

Auswahl französischer Käse mit Chutneys, Trauben und Brot