

# 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

#### **Risotto au safran 22€**

Safranrisotto mit Pinienkernen, Tomatenconfit und gegrilltem Gemüse

# Bistro

## *Petit* **TERROIR**

### **Desserts**

#### **Crème brûlée 9€**

mit grünem Apfelsorbet und marinierten Beeren

#### **Mousse au chocolat 11€**

mit Himbeereis und Maldonsalz

#### **Sélection de fromages 18€**

Auswahl französischer Käse mit Chutneys, Trauben und Brot