

Menu du Bistro

Soupe de Moules et Safran / *Safran-Muschelsuppe* / Dillöl / 9.20

Soupe à l'oignon / *Zwiebelsuppe* / überbacken mit Brot & Käse / 7.90

Tranche de Saumon / *Lachsschnitte* /
Bauernbrot / Sauerrahm / Honig-Senfsauce / Gurke / Radieschen / 13.90

Fromage de Chèvre gratinée / *Überbackener Ziegenkäse*
Blattsalate / Balsamico Dressing / Feigen / 13.90

Quenelles de Saumon / *Lachsklösschen* /
Safransauce / Junger Spinat / feine Nudeln / 29.90

Quiche végétarienne aux poireaux / *Vegetarische Lauchquiche* /
Kräutersauce / Salate / Balsamico Dressing / 15.90

Joues de Bœuf braisées / *Geschmorte Rinderbäckle* /
Spätburgunder Rotweinsauce / Marktgemüse / Butternudeln / 29.90

Cordon bleu de Maison / *Deftiges Cordon Bleu* /
Schwarzwälder Schinken / Biokäse vom Roserhof / bunte Salate / 22.90

Entrecôte / *Café de Paris* /
Entrecôte gratiniert mit Café de Paris Butter / Pommes Frites / 31.90

Canard au Vin / *Wildente in Rotwein* /
Speck / Champignons / Perlzwiebeln / Karotten / Nudeln / 28.90

Alle Preise sind Euro Preise.

Für Verpackungsmaterial, Brot & extra Sauce wird 1.-Euro berechnet.

Lieber Gast, sollten Sie von Allergien betroffen sein, wenden Sie sich an Herrn Haas.

Eine Übersicht der Allergene erhalten Sie am Büffet. Im Käse sind enthalten:

2) E460) Cellulose E 472) Milchsäureester