

Bites

Herrlich zum Ihrem Aperitif!



Gillaudeau-Auster Zitrone Pfeffer Gurke knuspriger Sauerteig	pro Stück	€ 5.50
Parmesan-Churros luftiger Basilikum-Dip		€ 4.50
Kalbsklößchen Senf aus Zaandam	pro Stück	€ 1.00
Ibérico de Bellota-Schinken katalanisches Brot Tomate	(75 Gramm)	€ 17.50

Menu

Menüs werden nur tischweise serviert



6-Gänge Le Bistrot Vorspeise Suppe Zwischengericht Hauptgericht Käse Dessert	€ 75.00
5-Gänge Le Bistrot Vorspeise Suppe Zwischengericht Hauptgericht Dessert	€ 65.00
4-Gänge Le Bistrot Vorspeise Zwischengericht Hauptgericht Dessert	€ 55.00

Vorspeisen

Yellowfin Thunfisch Pickles Wasabi Sriracha Limetten	€ 19.50
Marinierte Lachs Wassermelone Yuzu süßsaure Gurke Zitrone Öl	€ 19.50
Salat – Halber Hummer Apfel Rettich Daikon Cocktailsauce Spargel	€ 34.50
Livar Schinken Ziegenkäse Senfsalat Japanese BBQ-Sauce Speck Crackern	€ 19.50
Carpaccio vom Rind marinierte Shimeji-Pilze Trüffelmayonnaise Kräutersalat Parmesanchips	€ 18.50
Gänseleberterrine Rhabarber langer Pfeffer Brioche	€ 26.50
Schaumsuppe von der Nordseekrabbe Limettenblatt Kokosschaum Graue Krabben zartes Gemüse	€ 17.50
Spargelsuppe Livar Schinken Ei Bärlauch	€ 12.50
Garnelenkroketten Remoulade Zitrone knackiger Salat	€ 17.50

Pro Kurs können bis zu drei verschiedene Gerichte bestellt werden.

Hauptgerichte

Schellfisch Spargel salzig Gemüse Hummer sauce	€ 26.50
Rochenflügel Grenobler Art Kapern Zitrone Nussbutter	€ 29.50
Seezunge Müllerinart Petersilie Zitrone knackiger Salat Butterjus	€ 39.50
Steinbutt Frühlingsgemüse Hollandaise	€ 46.50
Tatar vom Rinderfilet mit klassischer Beilage, wie es sich gehört	(175 Gramm) € 29.50
Spargel auf flämische Art Livar-Schinken Freilandeier Petersilie Botersauce	€ 26.50
Perlhuhn Suprême Spargel Morchelsauce Eidotter Trüffel	€ 26.50
Côte à l'os - für zwei Personen Frühlingsgemüse Chimichurri	€ 92.50
Tournedos Frühlingsgemüse Pfeffersauce oder Béarnaise	(200 Gramm) € 37.50

Als Beilage zu den Hauptgerichten können Sie zwischen Pommes frites und Petersilkkartoffeln wählen

Desserts

Belgischer Käse, 5 Stück Konfitüre Apfelsirup Nussbrot	€ 16.50
Dame blanche Vanilleeis Schlagsahne Schokoladensauce	€ 10.50
Tarte Passion Tahiti-Vanille Banane Kokosnuss Limetten sabayon	€ 13.50
Weißer Schokoladenkuchen Erdbeere Rhabarber Himbeere Joghurt Ingwer	€ 14.50
Dreierlei Sorbet frische Früchte	€ 10.50

Sollten Sie unter Allergien leiden, wenden Sie sich bitte an Ihren Kellner/Ihre Kellnerin

Weine

2012	Zwarte Parel, Méthode Traditionelle (Chardonnay) Wijnkasteel Genoels-Elderen, Haspengouw	Glas	49.00 9.50
s.a.	Relais & Châteaux Champagne Pommery Brut Royal	Glas	85.00 13.50
2016	MIP Rosé, Domaine Sainte Lucie, Côtes de Provence	Glas	37.50 7.50
2015	Pouilly Fumé, Champeau, Loire (Sauvignon Blanc)	Glas	37.00 8.00
2016	Cuvée XII, Wijngoed Apostelhoeve, Maastricht (Muller-Thurgau, Auxerrois en Pinot Gris)	Glas	37.00 8.00
2015	Nora Albariño, Bodega Viña Nora, Rias Baixas	Glas	37.00 8.00
2014	Chardonnay Blauw, Wijnkasteel Genoels-Elderen, Haspengouw	Glas	42.00 9.00
2010	Château La Gasparde, Castillon-Côtes de Bordeaux	Glas	37.00 8.00
2013	Valpolicella Ripasso, Villa Cavarena, Veneto	Glas	39.00 8.50
2014	Bourgogne Pinot Noir, Joseph Faiveley	Glas	42.00 9.00
2011	Bandol, Domaine La Suffrène, Côtes de Provence	Glas	55.00 12.50
2015	Naia Verdejo, Bodegas Naia, Rueda		37.00
2014	Laibach The Ladybird Organic White, Western Cape		39.00
2015	Bramito del Cervo, Castello della Sala, Antinori, Umbria		49.00
2015	Chablis 1er Cru Fourchaume, Gérard Tremblay, Bourgogne		49.00
2006	Langhe Syrah, Cantine Ascheri, Piemonte		42.00
2010	Rioja Reserva, Luis Cañas		45.00
2014	Pinot Noir Barrique, Wijndomein Aldeneyck		59.00

Mehr Auswahl finden Sie auf unserer umfangreichen Weinkarte

Öffnungszeiten:

Die Küche von Le Bistrot ist
täglich zum Abendessen geöffnet:
von 18:30 Uhr - 21:30 Uhr.