

Mittagessen

Bites

Herrlich zum Ihrem Aperitif!



Gillardeau-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



Lazy afternoon Vorspeise Zwischengericht Hauptgericht Dessert		€ 55.00
Chef's lunch Vorspeise Hauptgericht Dessert		€ 39.50
Quick lunch Vorspeise Hauptgericht		€ 29.50

Vorspeisen

Tartar von Thunfisch Avocado Limone Jalapeño Gartenkräuter	€ 19.50
Marinierte Lachs Wassermelone Yuzu süßsaure Gurke Zitrone Öl	€ 19.50
Salat ‚Riche‘ Hummer Lachs Nordseekrabben Cocktailsauce	€ 34.50
Salat mit Lauwarmem Chèvre Ziegenkäse Speck Balsamico zwiebeln knuspriges Sauerteigbrot	€ 19.50
Carpaccio vom Rind Pesto-Creme AOC Pecorino gereifter Kirsch Balsamico	€ 18.50
Gänseleberterrine Rhabarber langer Pfeffer Brioche	€ 26.50
Gazpacho mit Cavillon-Melone Hummer roter Pfeffer Zitrus-Sorbet	€ 24.50
Tom Kha Kai-Suppe Gegrilltes Hähnchen Kokos Koriander Shiitake	€ 12.50
Garnelenkroketten Remoulade Zitrone knackiger Salat	€ 17.50

Pro Kurs können bis zu drei verschiedene Gerichte bestellt werden.

Hauptgerichte

Pasta - Garnelen Knoblauch Chilly Basilikum Olivenöl	€ 27.50
Bouillabaisse Weißfisch Krusten- und Schalentiere Safran Rouille	€ 35.00
Rotbarsch Tomaten-Antiboise Zitrone Oliven Kapern	€ 27.50
Seezunge Müllerinart Petersilie Zitrone knackiger Salat Butterjus	€ 39.50
Tatar vom Rinderfilet mit klassischer Beilage, wie es sich gehört	(175 Gramm) € 29.50
Lende vom Livar-Schwein Kräuterkruste Honig-Senf-Sauce Rübchen Schalotten	€ 29.50
Tournedos Frühlingsgemüse Pfeffersauce oder Béarnaise	(200 Gramm) € 37.50
Limburger Hühnchen Cêpes Sauce Tomate grüner Spargel	€ 30.00

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 Schokoladensoße	€ 10.50
Lemon-Cheesecake Tahiti-Vanille Lemon Curd Butterkuchen	€ 13.50
Tarte Fraise Erdbeeren Vanille-Zitrus-Creme Zitronensahneeis	€ 13.50
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
2016	Pouilly Fumé, Champeau, Loire (Sauvignon Blanc)	Glas	37,00 8,00
2016	Cuvée XII, Wijngoed Apostelhoeve, Maastricht (Müller-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
2013	Bourgogne Pinot Noir, Patrick Clémencet	Glas	42,00 9,00
2013	Bandol, Domaine La Suffrène, Côtes de Provence	Glas	59,00 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.

Abendessen

Bites

Herrlich zum Ihrem Aperitif!



Gillardeau-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



5-Gänge Le Bistrot Vorspeise Suppe Zwischengericht Hauptgericht Dessert	€ 65.00
4-Gänge Le Bistrot Vorspeise Zwischengericht Hauptgericht Dessert	€ 55.00
3-Gänge Le Bistrot Vorspeise Hauptgericht Dessert	€ 39.50

Vorspeisen

Tartar von Thunfisch Avocado Limone Jalapeño Gartenkräuter	€ 19.50
Marinierte Lachs Wassermelone Yuzu süßsaure Gurke Zitrone Öl	€ 19.50
Salat ‚Riche‘ Hummer Lachs Nordseekrabben Cocktailsauce	€ 34.50
Salat mit Lauwarmem Chèvre Ziegenkäse Speck Balsamico zwiebeln knuspriges Sauerteigbrot	€ 19.50
Carpaccio vom Rind Pesto-Creme AOC Pecorino gereifter Kirsch Balsamico	€ 18.50
Gänseleberterrine Rhabarber langer Pfeffer Brioche	€ 26.50
Gazpacho mit Cavillon-Melone Hummer roter Pfeffer Zitrus-Sorbet	€ 24.50
Tom Kha Kai-Suppe Gegrilltes Hähnchen Kokos Koriander Shiitake	€ 12.50
Garnelenkroketten Remoulade Zitrone knackiger Salat	€ 17.50

Pro Kurs können bis zu drei verschiedene Gerichte bestellt werden.

Hauptgerichte

Bouillabaisse Weißfisch Krusten- und Schalentiere Safran Rouille	€ 35.00
Rotbarsch Tomaten-Antiboise Zitrone Oliven Kapern	€ 27.50
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
Lende vom Livar-Schwein Kräuterkruste Honig-Senf-Sauce Rübchen Schalotten	€ 29.50
Tournedos Frühlingsgemüse Pfeffersauce oder Béarnaise	(200 Gramm) € 37.50
Limburger Hühnchen Cêpes Sauce Tomate grüner Spargel	€ 30.00

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

Desserts

Belgischer Käse, 5 Stück Konfitüre Apfelsirup Nussbrot	€ 16.50
Dame blanche Vanilleeis Schlagsahne Schokoladensoße	€ 10.50
Lemon-Cheesecake Tahiti-Vanille Lemon Curd Butterkuchen	€ 13.50
Tarte Fraise Erdbeeren Vanille-Zitrus-Creme Zitronensahneeis	€ 13.50
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
2016	Pouilly Fumé, Champeau, Loire (Sauvignon Blanc)	Glas	37,00 8,00
2016	Cuvée XII, Wijngoed Apostelhoeve, Maastricht (Müller-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
2013	Bourgogne Pinot Noir, Patrick Clémencet	Glas	42,00 9,00
2013	Bandol, Domaine La Suffrène, Côtes de Provence	Glas	59,00 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.