

Bites

Herrlich zum Ihrem Aperitif!



Gillaudeau-Auster Zitrone Pfeffer Pumpernickel	pro Stück	€ 5.50
Knusperigo „Bitterballen“ 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

Lauwarmer Tatar von Hausgeräucherter Lachs Frühlingszwiebel Bauernhof Ei Meerrettich	€ 18.50
Tonnato – Vitello „Le Bistrot“ Thunfisch Kalb Basilikum Garnelchen Kapern	€ 19.50
Salat ‚Riche‘ Hummer Lachs Nordseekrabben Cocktailsauce	<u>Kleines</u> € 24.50 Großes € 34.50
Herbst Salat Iberico Schinken Ziegenkäse frische Feigen Walnüsse Aceto Balsamico	€ 22.50
Ente & Entenleber Knollensellerie Walnüsse Apfel	€ 23.50
Gänseleberterrine Kompott von rote Zwiebeln und Feigen Gerostetes Rosinenbrot	€ 26.50
Schaumige Steinpilze Suppe Ravioli mit Pilzen Schnittlauch	€ 13.50
Schaumige Suppe von Hummer Hummer Feine Gemüse Estragon	€ 17.50
Garnelenkroketten Remoulade Zitrone knackiger Salat	€ 17.50

Pro Kurs können bis zu drei verschiedene Gerichte bestellt werden pro Tisch.

Hauptgerichte

Kabeljau Moutarde voilette Chicorée Tomate Taggiasca Oliven	€ 28.50
Seezunge Meunieré Petersilie Zitrone Gemüse vom Saison Buttersoße	€ 39.50
Gebackener Steinbutt Gemüse vom Saison Hollandaise Sauce	€ 46.50
Steak Tatar mit klassische Beilagen, wie es sich gehört	(175 Gramm) € 29.50
‘Roodpoot’ Rebhuhn Sauerkraut Speck Rauchwurst	€ 28.50
Tournedos Gemüse vom Saison Pfeffersoße oder Béarnaise Soße	(200 Gramm) € 37.50
Hirschrückenfilet Kürbis Quitte Orange Wacholderbeere	€ 36.50

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

Desserts

Belgische Käsesorten, 5 Stück Konfitüre Apfelsirup Nussbrot	€ 16.50
Dame blanche Vanilleeis Schlagsahne Schokoladesoße	€ 10.50
Dessert „Le Bistrot“ Mango Maracuja Kokos	€ 13.50
Crème Catalana Mandarine Speculoos Kardamom	€ 13.50

*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		49.00
		glass	9.50
s.a.	Relais & Châteaux Champagne Pommery Brut Royal		85.00
		glass	13.50
2016	MIP Rosé Classic. Domaine Sainte Lucie. Côtes de Provence		37.50
		glass	7.50
2016	Pouilly Fumé. Champeau. Loire		37.00
		glass	8.00
2015	Riesling Trocken. Dr. Bürklin-Wolf. Pfalz		37.00
		glass	8.00
2014	Chardonnay Blauw. Wijnkasteel Genoels-Elderen. Haspengouw		42.00
		glass	9.00
2016	Chablis 1er Cru Fourchaume. Gérard Tremblay. Bourgogne		49.00
		glass	10.50
2014	Valpolicella Ripasso. Villa Cavarena. Veneto		39.00
		glass	8.50
2015	Bourgogne Pinot Noir. Marc Colin & Fils		39.00
		glass	8.50
2010	Rioja Reserva. Luis Cañas		45.00
		glass	9.50
2013	Bandol. Domaine La Suffrène. Côtes de Provence		59.00
		glass	12.50
2014	Laibach The Ladybird Organic White. Western Cape		39.00
2015	Davila O Rosal. Adegas Valminor. Rias Baixas		42.00
2015	Bramito del Cervo. Castello della Sala. Antinori. Umbria		49.00
2011	Château La Gasparde Prestige. Castillon-Côtes de Bordeaux		39.00
2013	Chianti Classico Riserva. Bonacchi. Toscana		45.00
2015	Pinot Noir Barrique. Wijndomein Aldeneyck		55.00

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.