Bites

Herrlich zu Ihrem Aperitif!

Gillardeau-Auster (pro Stück) Zitrone l Pfeffer l Roggenbrot	€ 6
Kalbskroketten (5 Stück) Limburger Senf	€ 7,5
Iberico Bellota ham Katalanisches Brot l Tomate	€ 17
Brieschenbeignets (Portion) Teriyaki | Zitrus | Goa	€ 5
Schottischer Lachs (Portion) Mariniert l Basilikum	€ 7,5

Menü

LE
BISTROT

Le Bistrot 4-Gänge-Mittagsmenü Vorspeise l Suppe l Hauptgericht l Dessert	€ 55
Le Bistrot 3-Gänge-Mittagsmenü Suppe l Hauptgericht l Dessert	€ 45
Le Bistrot 2-Gänge-Mittagsmenü Suppe l Hauptgericht	€ 39
Käse als Alternative zum Dessert – *5 Sorten*	€ 7,5
Käse als zusätzlicher Gang – *5 Sorten*	€ 16

Mittagsspeczialitäten

Sandwich marinierter Lachs Pochiertes Bauernei l Spinat l Trüffel		€ 25
Sandwich Steak Tartare Rossini Steak Tartare l Gänseleber-Terrine		€ 25
Brioche-Brötchen halber Hummer Cocktailsauce l feines Gemüse		€ 29,5
Salat ´Riche´ Gänseleber l Iberico Bellota l Garnelenkrokette l weich gegarter Fisch	*klein* *groß*	€ 25 € 32,5
Caesar-Salat Klassisch präsentiert – *auch vegetarisch möglich*		€ 27,50
Pasta Walfpilze l Frühlingszwiebel l Rucola		€ 21,5
Trüffel-Beilage		€ 7,5

Sollten Sie unter Allergien leiden, wenden Sie sich bitte an Ihren Kellner / Ihre Kellnerin.
Das Menü wird nur tischweise serviert.
Ab 6 Personen bitten wir Sie, das Menü in Betracht zu ziehen.
Jede Änderung im Menü kann zu einer Preiserhöhung führen.

Vorspeisen

Gillardeau-Austern (6 Stück) € 29
Zitrone l süßsaure Schalotte l Roggenbrot

Gänseleber ´au Torchon´ € 32
Rhabarberkompott l Brioche

Gänseleber gebraten € 32
Rhabarber l Himbeere l Langpfeffer

Steak tartare – 120 g € 19
Piccalilli l Piment l Gewürze

Garnelenkroketten € 19
Remoulade l Zitrone l Petersilie

Thunfisch – Hummer - Gänseleber € 33
Kürbis l Apfel l Kaffir

Makrele – Auster € 25
Joghurt l Kopfsalat l Harissa l Staudensellerie l Spargel

Bisque de Homard € 22,5
Rouille l Black Tiger-Garnele l Basilikum

Brunnenkressen-Velouté € 17
Aal l Schalotte l Bärlauch

Hauptgerichte

Schellfisch € 29
Brandade l grüner Spargel l Fenchel l Beurre noisette l Yuzu beurre blanc l Miesmuscheln l Vongole

Schottischer Lachs € 28
Sternanis l Tomaten-Antiboise l Dashi l Estragon l Zucchini

Steinbutt a la meunière Tagespreis
Zitrone l Petersilie l Salat l Bratbutter

Steak tartare € 27
Piccalilli l Piment l Gewürze l Pommes Frites

Ente € 31,5
Filet l Keule l Sojasprossen l Spinat l Paksoi l Koriander

Maas-Rijn-IJssel-Rind ***für zwei Personen*** € 85
Salat l Sauce Bearnaise l Pommes Frites

Lamm € 33
Rack l Navarin-Curry l Aubergine l Yoghurt l Kichererbsen l knuspriges Papadum

Desserts

Käse-Auswahl (5 Sorten) € 16
Apfelsirup l Nussbrot

Dame Blanche € 10
Vanilleeis l Schlagsahne l Schokoladensauce

Erdbeeren € 16
Millefeuille l Limette l Verveine

Tiramisu 2.0 € 14

Wein

		Glas	Flasche
2014	Zwarte Parel, Wijnkasteel Genoels-Elderen, Haspengouw	11,00	55,00
s.a.	Champagne Pommery Brut Royal	15,00	85,00
s.a.	Champagne Pommery Blanc de Blancs Brut	18,50	110,00
s.a.	Champagne Pommery Brut Royal Rosé	18,50	110,00
s.a.	Champagne Bollinger Special Cuvée Brut	22,50	135,00

		Glas	Flasche
2018	MIP Rosé, Domaine Sainte Lucie, Côtes de Provence	8,50	40,00
2018	La Chapelle Gordonne Rosé, Château La Gordonne, Côtes de Provence	10,50	50,00

		Glas	Flasche
2018	Pouilly Fumé, Domaine Champeau, Loire	8,50	40,00
2017	Pinot Gris, Wijndomein Aldeneyck, Maasvallei	8,50	40,00
2017	Picpoul de Pinet, Moulin de Gassac, Languedoc	8,50	40,00
2017	Riesling Vieilles Vignes, Van Volxem, Mosel	8,50	40,00
2018	Lugana, Casello Bondoni, Lombardia	8,50	40,00
2017	Macon-Charnay, Maison Trénel, Bourgogne	8,50	40,00
2017	Domaine Haut-Blanville Grande Cuvée, Pays d'Oc	9,50	45,00
2017	Grüner Veltliner Kittmannsberg, Nastl, Kamptal	9,50	45,00
2017	Elite d'Or Chardonnay-Roussanne, Domaine de La Baume, Pays d'Oc	9,50	45,00
2016	Chardonnay Blauw, Wijnkasteel Genoels-Elderen, Haspengouw	10,50	50,00
2018	Bramito del Cervo, Castello della Sala, Antinori, Umbria	11,50	55,00
2016	Verdicchio Classico Supériore Podium, Garofoli, Marche	11,50	55,00
2018	Chablis 1er Cru Fourchaume, Gérard Tremblay, Bourgogne	13,50	65,00

		Glas	Flasche
2016	Barbera d'Alba Supériore, Cascina Gherchina, Piemonte	8,50	40,00
2017	Valpolicella Ripasso, Villa Cavarena, Veneto	9,50	45,00
2015	Château La Gasparde Prestige, Castillon Côtes de Bordeaux	9,50	45,00
2013	Chianti Classico Riserva, Bonacchi, Toscana	9,50	45,00
2017	Bourgogne Pinot Noir La Moutonnière, Domaine Roux	10,50	50,00
2016	Rosso di Montalcino, Bonacchi, Toscana	10,50	50,00
2013	Rioja Reserva, Luis Cañas	10,50	50,00
2016	Pinot Noir Barrique, Wijndomein Aldeneyck, Maasvallei	12,50	60,00
2016	Château Queyron, Grand Cru Saint Emilion	12,50	60,00
2016	Bandol, Domaine La Suffrène, Côtes de Provence	13,50	65,00
2013	Barolo, Cascina Ghercina, Piemonte	13.50	65,00
2016	Special Blend, Bodega del Fin del Mundo, Patagonia	13,50	65,00
2015	Vistalba Corte B, Mendoza	14,50	70,00
2010	Château Le Castelot, Grand Cru Saint Emilion	15,50	75,00
2012	Brunello di Montalcino, Tenuta di Sesta, Toscana	17,50	85,00

Natürlich können Sie auch von unserer umfangreichen Weinkarte wählen

Öffnungszeiten:

Die Küche von Le Bistrot ist
Täglich von 12:00 -17:00 Uhr zum Mittagessen geöffnet