

# bistro

## Bruschetta & Tartar

### Bruschetta (2Stk)

Aioli & confierte Tomaten	6.9
Prosciutto di Parma & Mozzarella	9.5
Blauschimmelkäse & Weintrauben	7.5
Trüffelaioli & gebratene Pilze	8.5

### Tartar (handgeschnitten)

Lachsforelle mit Zitronenschale	18.5
Rinderfilet mit Trüffel und Eidotter	19.5

## Vorspeisen & Salate



## Warmes & Seafood

**Französische Zwiebelsuppe**  
getoppt mit gratiniertem Käsetoast

8.5

**Belugalinsensalat**  
mit Kürbiskernöl, Zitronenschale und  
frischen Kräutern (wahlweise mit  
gebratenen Vannamei-Garnelen +8.5€)

8.9

**Bistro Chickensalat**  
Gebratene Hühnerbrust auf Rucola mit  
confierten Tomaten, Schafkäse, Oliven  
und Balsamico-Dressing

15.5

**Salade de chèvre chaud**  
Bunter Frühlingssalat mit frischen  
Beeren und Nüssen - getoppt mit einer  
Scheibe karamellisiertem Ziegenkäse

16.5

**Antipastivariation zum Teilen**  
Ein kleines Türmchen voller bunter  
Köstlichkeiten - perfekt zu einem guten  
Glas Wein

12.5 p.P.

**Rosmarinrisotto**  
cremiges Rosmarinrisotto mit  
Salzzitrone und knackigem Salat

14.5

mit französischem Blauschimmelkäse  
mit gegrillten Edelpilzen  
mit gebratener Hühnerbrust

18.5

19.5

18.5

**Moules Marinières**  
MSC Miesmuscheln in Weißweinsud mit  
Knoblauch und Kräutern (wahlweise im  
Tomatensud +2€)

17.9

**Filet de porc bordelaise**  
Sous-vide gegartes Schweinefilet mit  
Rosmarinkartoffeln und geschmorten  
Rotweinzwiebeln

22.5

**Gambas grillées**  
Gegrillte Black-Tiger Riesengarnelen  
mit Thymianaioli, Limette und  
Sauerteigbaguette

28.5

## Desserts & Café

Creme Brûlée	6.9
Hausgemachtes Tiramisu	7.5
Cheesecake "San Sebastian"	6.5
Espresso/Americano	2/3

## Käse & Baguette

Franz. Käseplatte klein	18.5
Franz. Käseplatte groß	28
Körperl Sauerteigbaguette	3.9
Portion marinierte Oliven	5.9