

Bistro Royal

ENTRÉES

6 BRETONISCHE AUSTERN MIT APFEL-SCHALOTTEN -VINAIGRETTE UND RÖSTBROT	24 EURO
RILLETTE VON MEERESFISCHEN MIT ROTE BEETE UND MEERRETTICH	21 EURO
„STEAK TATAR“ VOM WEIDERIND, KLASSISCH	21 EURO
MARMORIERTE GÄNSELEBER MIT BROMBEEREN UND CHICORÉE	24 EURO
CROTIN DE CHAVIGNOL MIT BUNTEN TOMATEN UND EISKRAUT	21 EURO
FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE	13 EURO

PLATS PRINCIPAUX

FELSENROTBARBE MIT BOUILLABAISSE-GEMÜSE UND SAUCE ROUILLE	31 EURO
GANZES STUBENKÜKEN MIT „CHOUX CROUTES“, TRAUBEN UND POMMES-MOUSSELINE	29 EURO
POT AU FEU VON KALBSFILET UND „BOUDIN NOIR“ MIT BOHNE, BIRNE UND SPECK	31 EURO
GLASIERTE LAMMSCHULTER MIT MUSKATKÜRBIS, TROMPETENPILZEN UND MAJORAN	30 EURO

FÜR 2 PERSONEN

OCHSENKOTELETTE „CAFÉ DE PARIS“ MIT GEMÜSE-RAGOUT UND „POMMES-PONT-NEUF“	PRO PERSON 36 EURO
---	--------------------

DESSERTS

MILLE FEUILLE VON KAFFEE, PFLAUME UND ARMAGNAC	16 EURO
„TARTE AU CITRON“	16 EURO
NOISETTE, HASELNÜSSE UND ANANAS	16 EURO
ROHMILCHKÄSE AUS DEM FROMAGAIR	15 EURO

ALS 3 - GANG MENÜ MIT JEWEILS EINER VORSPEISE,
EINEM HAUPTGANG UND EINEM DESSERT AB 55 EURO
ALS 4 -GANG MENÜ MIT EINER ZUSÄTZLICHEN VORSPEISE AB 69 EURO

JEWEILS EURO 3,00 AUFPREIS FÜR AUSTERN, GÄNSELEBER UND KOTELETTE