

# *Bistro Royal*

## ENTRÉES

6 BRETONISCHE AUSTERN MIT APFEL-SCHALOTTEN-VINAIGRETTE UND RÖSTBROT	24 EURO
MARINIERTER ST. PETERSFISCH MIT PAPRIKA, OLIVE UND RAUKE	25 EURO
CONFIT VOM MÄUSDORFER LANDGOCKEL MIT GÄNSELEBER, THYMIAN-ZWETSCHGEN UND SALZIGEN STREUSELN	23 EURO
GERÄUCHERTE TOMATE MIT ZUCKERMAIS UND PETERSILIE	19 EURO
FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE	13 EURO

## PLATS PRINCIPAUX

ATLANTIK SEETEUFEL IM GEMÜSE-SAFRANSUD MIT SALSA VERDE	31 EURO
BARBARIE ENTENBRUST MIT PAK CHOI, PILZEN UND PARMESAN	31 EURO
LAMMHÜFTE MIT ARTISCHOCKEN, PERLZWIEBELN UND ROTWEIN-RISOTTO	31 EURO
GESCHMORTES KALBSBÄCKCHEN MIT HOKKAIDO-KÜRBIS, STEINPILZ-RAVIOLO UND MAJORAN	27 EURO

## FÜR 2 PERSONEN

ENTRECÔTE DOUBLE MIT GEMÜSE AUS DEM OFEN, „POMMES PONT-NEUF“ UND SAUCE BÉARNAISE	PRO PERSON	32 EURO
---	------------	---------

## DESSERTS

PASSIONSFRUCHT-TARTE MIT GUAVE UND KOKOSNUSSEIS	16 EURO
NOISETTE, HASELNÜSSE UND BROMBEEREN	16 EURO
SCHOKOLADENBISKUIT MIT EINGELEGTEN FEIGEN UND VANILLEEIS	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 3 EURO AUFPREIS FÜR AUSTERN UND ST. PETERSFISCH