

CHEFS' MENÜ

ROTE MEERBARBE

Oliven, Auberginen, Paprika

ODER

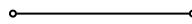
VITELLO TONNATO

Blatt von Kapernstrauch, Chicorée, roter Chicorée



SPARGELSUPPE

Spargel, Schinken, Ei



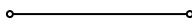
WEISSE MEERÄSCHE

Pot-au-feu von Krusten- und Schalentieren, Karotten, Fenchel, Sellerie

ODER

BAUERNHOF HUHN

Entenleber, Pommes Dauphine, Spargel, Sauce béarnaise



KÄSESORTIMENT

Drei verschiedene Käsesorten vom Käseveredler Van Tricht

ODER

DAME BLANCHE

Pfirsich, Himbeere, Zitrone, Mandel



2-GÄNGE-MENÜ - 28,50
Vorspeise & Hauptgericht


3-Gänge-Menü - 38,50
Vorspeise, Hauptgericht und Dessert

4-GÄNGE-MENÜ - 46,50
Vorspeise, Suppe, Hauptgericht und Dessert

VORSPEISE

17:00 - 21:00

Die Vorspeisen werden mit Brot & Butter serviert

Rote Meerbarbe <i>Oliven, Auberginen, Paprika</i>	13,95
Lachstatar <i>Gurke, Schalotte, Koriander, Algen, orientalisches Dressing</i>	13,95
Austern <i>Pazifischen Felsenauster</i>	3,95 pro Stück 22,50 pro 1/2 Dutzend
Carpaccio vom Rind <i>Trüffel, Rucola, Parmesan, Aceto</i> Entenleber-Ergänzung - 5,00	13,95
Vitello Tonnato <i>Blatt von Kapernstrauch, Chicorée, roter Chicorée</i>	13,95
Terrine aus Entenleber <i>Chutney aus Gelber Bete und Mango, Brioche, Madeira & Rote-Bete-Sirup</i>	15,50
 Ravioli <i>Spargel, Morcheln, Parmesan</i>	13,95
Spargelsuppe <i>Spargel, Schinken, Ei</i>	9,50
Extra's	
Brot mit streichfähigen Tapenade	8,50

 = vegetarisch

Allergien oder Diätvorschriften?


Lassen Sie es uns wissen, wir prüfen gemeinsam mit Ihnen die Möglichkeiten bzw. Alternativen.

Es ist möglich, dass unsere Gerichte (Spuren von) Allergenen enthalten.

HAUPTSPEISEN

17:00 - 21:00

*Die Hauptgerichte werden ohne Pommes serviert.
Wenn Sie diese zu Ihrem Hauptgang wünschen, bestellen Sie diese bitte gleich mit Ihrem Hauptgang..*

Weißer Meeräsche	25,50
<i>Pot-au-feu von Krusten- und Schalentieren, Karotten, Fenchel, Sellerie</i>	
Seezunge	Tagespreis
<i>Zwei kleine Seezungen, Meeresgemüse, Pommes, Zitronenmayonnaise, Remoulade</i>	
Rindfleischsteak	25,50
<i>+/- 200 Gramm, Röstzwiebeln, Champignons, Pfeffersauce, Pommes mit Parmesankäse, Trüffel-Mayonnaise</i>	
Bauernhof Huhn	25,50
<i>Entenleber, Pommes Dauphine, Spargel, Sauce béarnaise</i>	
 Spargel	24,50
<i>Grüner & weißer Spargel, pochiertes Ei, neue Kartoffeln, Petersilie Schinken Ergänzung - 5,00</i>	

Für die Kinder

Schellfischfilet in Backteig	14,95
<i>Frische Pommes & Remoulade</i>	
Rindfleisch Krokette	9,95
<i>Frische Pommes, Mayonnaise, Apfelmus</i>	
Holländische Frikadelle	9,95
<i>Frische Pommes, Mayonnaise, Apfelmus</i>	

Extra's

Pommes mit hausgemachter Mayonnaise	4,50
--	------

 = Vegetarisch

*Allergien oder Diätvorschriften?
Lassen Sie es uns wissen, wir prüfen gemeinsam mit Ihnen die Möglichkeiten bzw. Alternativen.*

Es ist möglich, dass unsere Gerichte (Spuren von) Allergenen enthalten.

DESSERTS

17:00 - 21:00

Obst der Saison <i>Limettensabayon, hausgemachtes Sorbet-Eis</i>	11,50
Käsesortiment <i>Fünf verschiedene Käsesorten vom Käse-Veredler Van Tricht</i>	14,50
Parfait aus Vanille und dunkler Schokolade	11,50
Dame Blance <i>Pfirsich, Himbeere, Zitrone, Mandel</i>	11,50

AFTER DINNER

Irish Coffee	8.50	Morin Calvados V.S.O.P.	6.00
Baileys Coffee	8.50	Ron Abuelo 7 años Rum	7.50
Spanish Coffee	8.50	Marolo Grappa	6.00
Coffee 43	8.50	Hennessy VS Cognac	6.50
Italian Coffee	8.50	Talisker Skye Single Malt Scotch Whisky	7.50
Espesso Martini	10.50	Nobushi Japanse Whisky	8.00

Fragen Sie uns nach der weiteren Auswahl an Likören, Kaffee oder Tee für nach dem Essen!

Gerne helfen wir Ihnen dabei, Ihr Abendessen im Bistro by Mezger schmackhaft abzurunden.