

CHEFS' MENÜ

SEEBARSCH

Grüne Kräuter, Gurke, Rettich

ODER

RINDER SCHAUFELSTÜCK

Mariniert nach orientalischer Art, Bok Choy, Saubohne, Miso

BISQUE VOM KRUSTENTIERE

Petits légumes, crème fraîche

SEETEUFEL

Blumenkohl, Karotten, Beurre Blanc, Kräuteröl

ODER

KALB RIBEYE

Knollensellerie, Pfifferlinge, Soße mit Provenzalischer Senf

KÄSESORTIMENT

Drei verschiedene Käsesorten vom Käseveredler Van Tricht

ODER

TROPISCHE FRÜCHTE

Kokonuss, Palmzucker, Cashewnüsse

2-GÄNGE-MENÜ - 28,50

Vorspeise und 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

SEEBARSCH

Grüne Kräuter, Gurke, Rettich

13,95

LACHSTATAR

Gurke, Schalotte, Koriander, Algen, orientalisches Dressing

13,95

AUSTERN

Pazifischen Felsenauster

3,95 pro Stück

22,50 pro 1/2 Dutzend

CARPACCIO VOM RIND

Trüffel, Rucola, Parmesan, Aceto

13,95

Entenleber-Ergänzung - 5,00

RINDER SCHAUFELSTÜCK

Mariniert nach orientalischer Art, Bok Choy, Saubohne, Miso

13,95

TERRINE AUS ENTENLEBER

Chutney aus Gelber Bete und Mango, Brioche, Madeira & Rote-Bete-Sirup

15,50



BURRATINA

Basilikum, Tomate

13,95

BISQUE VOM KRUSTENTIERE

Petits légumes, crème fraîche

9,50

Extra

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 (mit Ausnahme von Rindfleischsteak & Seezunge).
Wenn Sie diese zu Ihrem Hauptgang wünschen, bestellen Sie diese bitte gleich mit Ihrem Hauptgang..*

SEETEUFEL

Blumenkohl, Karotten, Beurre Blanc, Kräuteröl

25,50

SEEZUNGE

*Ein oder zwei Seezunge(n) (unfiletiert), Meeresgemüse, Pommes,
Zitronenmayonnaise, Remoulade*

Tagespreis

RINDFLEISCHSTEAK (+/- 200 GRAMM)

*Röstzwiebeln, Champignons, Pfeffersauce, Pommes mit Parmesankäse,
Trüffel-Mayonnaise*

25,50

KALB RIBEYE

Knollensellerie, Pfifferlinge, Soße mit Provenzalischer Senf

25,50



DRY AGED ROTE BETE

Pommes Dauphine, Chicorée, Sauce Bearnaise

24,50

Für die Kinder

SCHELLFISCHFILET IN BACKTEIG

Frische Pommes & Remoulade

14,95

RINDFLEISCH KROKETTE

Frische Pommes, Mayonnaise, Apfelmus

9,95

HOLLÄNDISCHE FRIKADELLE

Frische Pommes, Mayonnaise, Apfelmus

9,95

EXTRA

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

Limettensabayon, hausgemachtes Sorbet-Eis

11,50

KÄSESORTIMENT

Fünf verschiedene Käsesorten vom Käse-Veredler Van Tricht

14,50

PARFAIT AUS VANILLE UND DUNKLER SCHOKOLADE

11,50

TROPISCHE FRÜCHTE

Kokosnuss, Palmzucker, Cashewnüsse

11,50

AFTER DINNER

Irish Coffee	8.50	Marolo Grappa	6.00
Baileys Coffee	8.50	Hennessy VS Cognac	6.50
Spanish Coffee	8.50	Talisker Skye Single Malt Scotch Whisky	7.50
Coffee 43	8.50	Villa Massa Limoncello	5.50
Italian Coffee	8.50	Cles des Ducs Armagnac VSOP	7.50
Espesso Martini	10.50	Tomatin Single Malt Scotch Whisky (12yo)	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.