

## Bistro

### *Pinot Rosa*-Frizzante

viel Frucht, typisches Erdbeeraroma & eine zurückhaltende Säure 0,1 - 3,00 € / 0,75 - 19,00 €

**Jakobsmuscheln gebraten** auf Kräutersalat mit Vinaigrette 16,50

**Thunfisch-Sashimi** mit Zitrone, Ingwer, Junglauch, schwarzem Pfeffer und Meersalz 19,50

**Perlhuhnbrust und Entenleberterrine**, Cumberlandsauce und Feldsalat 12,50

**Vitello Tonnato** vom Kalbsrücken mit Kapern und Salatbouquet 9,90

**Petersilienwurzelsuppe** mit Perlhuhnbruststreifen 5,50

**Safran-Chicoree, geschmorte Kirschtomaten und gebratene Garnelen** 15,50

**Winterkabeljaufilet (Skrei)** in Skandinavischer Sauce, Braune Butter und Ofenkartoffeln 14,90

**Edelfisch – Wirsing – Lasagne**, Kräutersauce und Kohlrabigemüse 13,90

**Lachs-Safranrisotto** mit Jungem Gemüse 14,50

**Maispoularde** im Tramezzinimantel, Anapurnacurry mit getrockneten Aprikosen und jungem Gemüse 15,50

**Rehsahnefleisch** mit Birne, Preiselbeeren und Semmeltaler 12,90

**Rinderfiletspitzen** in geschmolzener Kräuterbutter, Reis und Egerlinge 14,50

**Kalbsbäckchen** in Rotweinjus mit jungem Gemüse und Nudeln 14,50

**Schweinelendchen** „Renette“ mit Apfel, Camembert, Preiselbeeren und Spätzle 14,90

**US Steakhüfte vom Rind** mit geschmorten Zwiebeln, Kalbsjus und Bratkartoffeln 17,50

**Kalbsleber** in Spätburgunderjus, Röstzwiebeln, Apfelspalten und Kartoffelcreme 14,50

Weißes und dunkles **Schokoladenmousse** mit Eis 5,90

**Ananas mariniert mit französischem Baiser** und hausgemachtem Eis 5,90

### **Köstlich.** *Fleur de d' Artagnan*

2011er Blanc / Côtes de Casgogne

Colombard & Ugni Blanc

Dieser leichte Weißwein besitzt in der Nase einen feinen Blütenduft. Die frische Säurestruktur des Fleur de d'Artagnan Blanc mit Aromen von Zitronen und eine feine natürliche Restsüße machen den Wein so unkompliziert und lecker.

0,2 l - 4,50 € / 0,75 l - 16,50 €

### *Fleur de d' Artagnan*

2010er Rouge / Côtes de Casgogne

Cabernet Sauvignon, Sauvignon, Tannat

Der Fleur de d'Artagnan Rouge kommt granatrof mit kirschfarbenen Reflexen ins Glas. Fruchtige Aromen von Cassis und Waldbeere vermischen sich mit einem feinen Süßholzduft. Ausgewogen, rund und weich, eine feine Frische begleitet den Abgang.

0,2 l - 4,50 € / 0,75 l - 16,50 €

*Sie haben sich heute für unser Bistro entschieden.*

*Hier dürfen Sie sich gern das Wasser und den Wein selber nachschenken.*

*All unsere Fleischgerichte werden medium für Sie gegart.*

*Sollten Sie eine andere Garstufe bevorzugen, teilen Sie uns dies bitte mit, damit Sie den maximalen Genuss-Abend in unseren Räumlichkeiten erleben.*