

bistro

Au début

Soupe aux champignons	7.9
Leicht getrüffelt, mit Obershaube und Knoblauchcroutons	
Soupe à l'oignon	8.5
Original französische Zwiebelsuppe mit gratiniertem Käsetoast	
Variante d'apéritif	12.5 p.P
Feine hausgemachte Delikatessen und Antipasti nach Lust und Laune des Chefkochs - mit Liebe zusammengestellt.	

Offres spéciales



Plats principaux

Ofenkäse "Chaumes" de France	14.5
Zart schmelzender Rotschmierkäse mit Thymianhonig und kandierten Nüssen	
Salade de poulet grillé	15.5
Winterlicher Salat mit saisonalen Früchten, Dijonsenf-Dressing und gegrillter Hühnerbrust	
Tartare de bœuf au couteau	19.5
Handgehacktes Bio Rinderfilet (Fleischerei Artner Mautern) mit Trüffelaioli und Bio Dotter	

Risotto de saison	15.5
Cremiges Rosmarinrisotto mit Grana Padano und Rucola - wahlweise mit Garnelen (+7,5€)	
Bœuf Stroganoff	18.5
Zart geschmorte Rinderschulter mit Pilzen und Karotten - serviert auf cremigem Erdäpfelpüree	
Pleurotes royaux frits	21.5
Eine Auswahl an gebratenen Edelpilzen auf Rucolabett - mit Aioli und Sauerteigbaguette	

Moules marinières

Sauce au vin blanc	17.9
Bio Miesmuscheln in Weißweinsud mit Knoblauch und frischen Kräutern	
Sauce tomate	19.9
Bio Miesmuscheln in Tomatensauce mit Zitrone und Rosmarin	

Filet de porc bordelaise	22.5
Sous Vide gegartes Schweinefilet mit getrüffeltem Erdäpfelpüree und geschmorten Rotweinzwiebeln	
Gambas grillées	28.5
Gebratene Black Tiger Riesengarnelen mit frischer Limette, Thymianaioli und Baguette	

Desserts / Kaffee

Hausgemachtes Tiramisu	7.5
Crème Brûlée	6.9
Cheesecake "San Sebastian"	7.5
Espresso/Brauner	2/3

Käsespezialitäten / Baguette

Französische Käseplatte petite	18.5
Französische Käseplatte grande	28
Körbchen Sauerteigbaguette	3.9
Portion marinierte Oliven	5.2