

Bistronomique Exklusiv

VORSPEISEN

Graved-Lachs

mit kleinem Salat und Kräuterpesto

Detox-Salat

Quinoa Salat mit Tomate, Gurke, Karotten, Sellerie und Mais

Eier „Mimosa Art“

mit feinen Kräutern

Geschmorter Lauch

mit Vinaigrette

Geräuchertes Forellenfilet

mit Meerrettichcreme und kleinem Salat

Rote Bete Carpaccio

mit Olivenöl, Pinienkerne und Ziegenkäsespäne

VORSPEISEN ZUM TEILEN

ab 2 Personen

Antipasti Platte

mit Oliven, marinierte Artischocken, getrockneten Tomaten,
luftgetrocknetem Schinken, Kochschinken, Burrata

Sushi - Platte

mit rohem Thunfisch, Lachs, Gelbschwanzmakrele,
Tempura-Garnelen, Hähnchen-Frühlingsrollen,
Sauce & Kräuter

Bistronomique Exklusiv

HAUPTSPEISEN ZUM TEILEN

Bress Huhn „Crapaudine Art“

mit kleinen Kartoffeln und Schmorgemüse
für 2 Personen

Geschorte Lammkeule

mit kleinen Kartoffeln und Schmorgemüse
für 2 Personen

Tomahawk Steak

mit Sauce Bearnaise und French Fries
für 2 Personen

HAUPTSPEISEN

Gegrillter Hummer

mit Gemüse, Linguine und Sojasauce

Kalbskotelett

mit Nudelaufbau und Champignons

Französisches Kalbsragout

mit Duftreis

Geschmorte Lamm Haxe

mit kleinen Kartoffeln und Schmorgemüse

Jakobsmuschelspieß

mit grünem Spargel und Kartoffel – Risotto

Rindertatar & Austern (Nr. 3)

mit French Fries und Salat

Entrecôte

mit Kräuterbutter Maître d Hôtel
und French Fries