

1g schwarzer Wintertrüffel 3,00

**Le Bistrot  
SATTLERHOF**

**AUSTERN**

Fine de Claire N2	
3 Stück.....	9,00
6 Stück.....	18,00
+1g Beluga Kaviar.....	5,00

**VORSPEISEN**

**Terrine de Foie Gras**  
Gänseleber Terrine mit Malzbrioche und  
Quittengelee 19,00  
mit schwarzem Wintertrüffel 24,00

**Noix de Saint Jacques et Langoustine**  
Wintersalat mit Kaisergranaten  
und Jakobsmuscheln 16,00

**Terrine maison**  
Hausgemachte Terrine vom Vulkanland-  
Schwein mit eingelegtem Gemüse  
und Apfelchutney 10, 50

**SUPPEN**

**Crème Vichysoise**  
Kartoffel – Lauchsuppe 6,80

**Soupe de Poisson**  
Französische Fischsuppe 11,50

**HAUPTSPEISEN**

**Canard pour deux**  
Ente im Ganzen für 2 mit Rotweinzwiebeln  
und Wintergemüse 58,00 (für 2 Personen)

**Filet de Boeuf Rossini**  
Gebratenes Rinderfilet mit Gänseleber  
und Kartoffelgratin  
150g.....36,00  
250g.....42,00

**Turbot rôti et légumes méditerranéen**  
Gebratenes Steinbuttfilet  
mit mediterranem Gemüse 28,00

**Quiche épinard et fromage de chèvre**  
Spinat-Schafkäse Quiche  
mit grünem Salat 19,50

**DESSERTS**

**Mousse au chocolat**  
Schokoladenmousse mit Weichseln 10,50

**Mille-feuille vanille** 6,80

**Tarte au Citron**  
Zitrontarte 6,80

**Sélection de fromages**  
Französische Käseauswahl 12,50

**Bon Appétit wünscht das  
Sattlerhof-Team!**



**Menü Degustation**

3 Gänge .....	53,00
4 Gänge.....	63,00
Weinbegleitung 3 Glas.....	24,00
Weinbegleitung 4 Glas.....	29,00

Alle Preise in € inkl. MwSt. Informationen über unsere Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie sehr gerne auf Nachfrage bei unserem Serviceteam