

Le Bistrot SATTLERHOF

AUSTERN

Fine de Claire N2	
3 Stück.....	9,00
6 Stück.....	18,00

VORSPEISEN

Terrine de Foie Gras

Gänseleber Terrine mit Malzbrioche und Quittengelee 19,00

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 Vichyssoise

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 Kartoffelpüree 36,00

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

Bon Apetit wünscht das Sattlerhof-Team!

Menü Degustation

3 Gänge 53,00

4 Gänge..... 63,00

Weinbegleitung 3 Glas..... 24,00

Weinbegleitung 4 Glas..... 29,00