

## Le Bistrot SATTLERHOF

### AUSTERN

Fine de Claire N2	
3 Stück.....	12,00
6 Stück.....	24,00

### VORSPEISEN

#### Terrine de Foie Gras

Enten Foie Gras Terrine mit Brioche 21,50

#### Noix de Saint Jacques et Homard

Wintersalat mit Jakobsmuschel  
und Hummer 24,50

#### Foie Gras poêlé Coing

Gebratene Entenstopfleber mit Quittenpüree  
und Portwein-Balsamicoglace 17,50

#### Oeuf poché truffe noir

Pochiertes Ei mit Perigord-Trüffel  
und Spinat 12,00



### SUPPEN

#### Soupe à l'oignon

Zwiebelsuppe  
mit gratiniertem Weißbrot 8,80

#### Soupe de Poisson

Französische Fischsuppe 15,50

### HAUPTSPEISEN

#### Canard pour deux

Ente im Ganzen für 2 mit Rotweinschalotten  
und Petersilwurzelpüree 64,00 (für 2 Personen)

#### Filet de Boeuf

Gebratenes Rinderfilet mit Markknochen  
und Kartoffelgratin 200g 42,00

#### Flétan rôti Safran

Heilbuttfilet mit glacierten Babykarotten und  
Safran-Heilbuttjus 36,00

#### Flammkueche Truffe Noire

Elsässer-Flammkuchen  
mit Perigord-Trüffel und Comté 27,50

#### Emincé de Boeuf

Rindsfiletspitzen mit Pilzsauce und  
Kartoffelgratin 28,50

### DESSERTS

#### Café Gourmand 10,50

#### Mille Feuille 9,80

#### Tarte à l'Argousier

Sanddorntarte  
mit selbstgemachtem Vanilleeis 12,50

#### Sélection de fromages

Französische Käseauswahl 14,50

Bon Appétit wünscht das  
Sattlerhof-Team!

