sattlerhof

# Le Bistrot SATTLERHOF

## VORSPEISEN

**Terrine de campagne**
Terrine mit Cornichons
und Sauerteigbrot 16,50

**Noix de Saint Jacques crème de cresson**
Jakobsmuschel mit Wasserkresse 22,00

**Salade de chèvre chaud**
Salat mit gratiniertem Ziegenkäse 12,50

**Oeuf poché truffe noir**
Pochiertes Ei mit Perigord-Trüffel
und Spinat 16,00

## SUPPEN

**Soupe à l´oignon**
Zwiebelsuppe
mit gratiniertem Weißbrot 10,50

**Soupe de moules**
Miesmuschelsuppe 15,00

## HAUPTSPEISEN

**Canard pour deux**
Ente im Ganzen für 2 mit Rotweinschalotten
und Wintergemüse 45,00 pro person

**Sole meunière**
Seezunge im Ganzen
mit Butter-Kapern-Zitronen-Sauce 55,00

**Tarte Tatin d'oignons au boudin noir**
Tarte Tatin mit Zwiebeln und Blutwurst 26,00

**Flammekueche à la truffe noire**
Flammkuchen
mit schwarzem Périgord-Trüffel 42,00

**Épaule d'agneau à la provençale, gratin dauphinois**
Gerollte Lammschulter
mit Kartoffelgratin 28,00

## DESSERTS

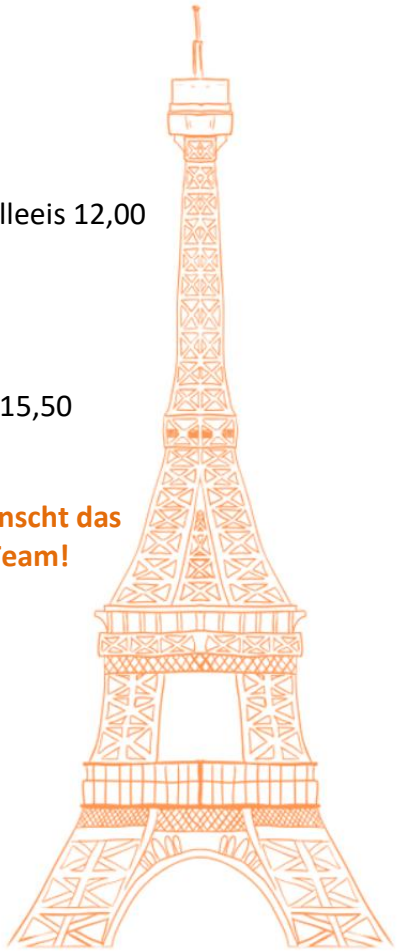
**Café Gourmand** 10,50

**Ananas rôti, glace vanille**
Geröstete Ananas mit Vanilleeis 12,00

**Mousse au Chocolat** 14,50

**Sélection de fromages**
Französische Käseauswahl 15,50

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



Alle Preise in € inkl. Mwst. Informationen über unsere Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkei
erhalten Sie sehr gerne auf Nachfrage bei unserem Serviceteam