

# Bistro chez Fabrice

## Entrées

	€
<b>Austern</b> mit gesalzener Butter & Pumpernickel	
3 Stk 8,00 €	
6 Stk 15,00 €	
12 Stk 29,00	
<b>Krabben Cocktail</b>	
Toast und Butter	11,50
<b>Cuisses de grenouilles</b> à la Persillade	
6 Stk 11,50 €	12 Stk 16,50
(Froschschenkel in Petersilien- Knoblauch- Butter)	
<b>Escargots</b> à la „Solange“ 6 Stk	9,50
(Weinbergschnecken in Petersilien- Knoblauchbutter/ Schinken)	
<b>Foie Gras</b> de Canard IGP Périgord	19,50
Accompagnements de saison	
<b>Soupe du Jour</b>	6,50
<b>La Planche</b> Espagnole	19,50
aus Pata Negra mit Käse	
Hausgebeizter schottischer <b>Lachs</b>	16,50
mit Kartoffelrösti und Zitrus Crème Fraîche	
<b>Tartar</b> de Bœuf am Salat 120 gr.	15,50
Rinder- <b>Carpaccio</b> mit gehobeltem Parmesan	14,50
Salat im Körbchen	
<b>Salat Cesare</b>	
Speck, Croûton, Kirchtomaten, Parmesan gehobelt	
Sardellen- Zitronen- Senfdressing	9,50
als Vorspeise	
als Hauptgang	14,50

## En Salade

	€
<b>Olà</b> Gemischter Salatteller mit gebratener Hühnchenbrust Grenaille Kartoffeln/ Kräuterquark	18,50
<b>De la Mer</b> Gemischter Salatteller mit Tages Fischfilet Kartoffeln/ Ratatouille	21,50
<b>Schottischer Lachs Zitrus- Crumble</b> Ananas- Mango- Chutney/ Kartoffeln	19,50

## La Pasta

<b>Spaghetti Aglio Olio Peperoncino/Garnelen/ Parmesan</b>	18,50
<b>Pâtes Fraiches/ Tomaten- Kalamata Ragout/ Pecorino</b>	15,50

## Poisson

<b>Daurade oder Wolfsbarsch</b> au Pastis serviert an der Gräte Kartoffeln/ Gemüse	24,50
<b>En Filet</b>	26,50

## Classic

<b>Cordon bleu „Paul“</b> mit Pommes Frites Mit Salat	18,50
<b>Confit de Canard</b> 1 Keule	16,50
2 Keulen	22,50
<b>Pommes Sarladaise/ Salade aux noix</b>	
<b>Tartar de Bœuf Irlandais 200gr Pommes Frites Maison</b>	28,50

## Sur le Grill

<b>Irish Entrecôte de bœuf</b> 300 gr.	34,50
<b>Pommes Frites Maison/ Jus vin rouge et Echalotes</b>	
<b>Irish Rumpsteak</b> 220 gr.	28,50
-Französisch Art	-Deutsche Art
-Italienische Art (dünn geschnitten in 2 Scheiben)	
serviert mit beurre Maître d'hôtel und Pommes frites	
<b>Irish Beef Cheese Burger</b> mit hausg. Pommes Frites	17,80

## Desserts

	€
Crème brûlée a la Catalane	7,50
Tarte de Saison mit Eis	8,50
Café Liégeois ( Vanilleeis/Kaffee / Sahne )	6,90
Drei Köstlichkeiten	12,00
Café Accompagné ( Eine Auswahl am Mignardises, Petits Fours und Pralines )	14,50
Dame blanche	8,90
La Cloche à Fromage	14,50

## Menü

Unsere Menüauswahl richtet sich nach der Laune der Natur  
und dem 4 Jahreszeiten Marktangebot.

### *Le Bistro*

3 Gang Überraschungs Menü	38,00
---------------------------	-------

### *Che Fabrice*

4 Gang Überraschungs Menü	48,50
---------------------------	-------

Info :

eine Abweichung der angegebenen Beilage  
ist mit einem Aufschlag verbunden.

Wir bitten um IHR Verständnis

*auf VOR Bestellung*  
*ab 2 Personen*

Tomahawk Steak Dry Aged vom Beefer	45,00 € p/P
Chateaubriand	40,00 € p/P
Neuseeland Wagyu	Tages Preis

*ab 4 Personen*

<u>Plateaux de Fruits de Mer Royal</u> ½ Hummer / ½ Taschenkrebis / 6 Austern / 3 Langoustinen / 6 Crevettes Roses / Crevettes Grises / Bulots / Bigorneau	49,50 €p/P
Couscous Royal	26,50 €p/P
Paella Valenciana	26,50 €p/P
Choucroute Royal	26,50 €p/P
Cassoulet du Périgord	26,50 €p/P
Gefüllte Gans ( Freiland oder Label Rouge) mit Beilagen	st. 140,00 €
Steinbutt/ Daurade/ Bar de Ligne (Wolfsbarsch)...	

*ab 20 Personen*

Küchen Party	89,00 €p/P
--------------	------------

*ab 8 Hobby Köche + 8 Gäste*

Kochkurs	145,00 € p/P
----------	--------------