

Bistro chez Fabrice

Entrées

€

Austern mit gesalzener Butter & Pumpernickel

3 Stk 8,00 €

6 Stk 15,00 €

12 Stk 29,00

Assiette de la Mer

6 Austern/ Crevettes Roses/ Bulots

25,50

Cuisses de grenouilles à la Persillade

6 Stk 11,50 €

12 Stk

16,50

(Froschschenkel in Petersilien- Knoblauch- Butter)

Escargots à la „Solange“ 6 Stk

9,50

(Weinbergschnecken in Petersilien- Knoblauchbutter/ Schinken)

Foie Gras de Canard IGP Périgord

19,50

Accompagnements de saison

Soupe du Jour

6,50

La Planche Espagnole

19,50

aus Pata Negra mit Käse

Hausgebeizter schottischer Lachs

16,50

mit Kartoffelrösti und Zitrus Crème Fraîche

Tartar de Bœuf am Salat 120 gr.

15,50

Rinder- Carpaccio mit gehobeltem Parmesan

14,50

Salat im Körbchen

Salade Fraîcheur

6,50

En Salade

€

Olà 18,50
Gemischter Salatteller mit gebratener Hühnchenbrust
Grenaille Kartoffeln/ Kräuterquark

De la Mer 21,50
Gemischter Salatteller mit Tages Fischfilet
Kartoffeln/ Ratatouille

Schottischer Lachs Zitrus- Crumble 19,50
Ananas- Mango- Chutney/ Kartoffeln

La Pasta

Spaghetti Aglio Olio Peperoncino/ Garnelen/ Parmesan 18,50

Pâtes Fraiches/ Tomaten- Kalamata Ragout/ Pecorino 15,50

Poisson

Daurade oder Wolfsbarsch au Pastis serviert an der Gräte 24,50
Kartoffeln/ Gemüse

En Filet 26,50

Classic

Cordon bleu „Paul“ mit Pommes Frites
Mit Salat 18,50

Confit de Canard 1 Keule 16,50
2 Keulen 22,50

Pommes Sarladaise/ Salade aux noix

Tartar de Bœuf Irlandais 200gr Pommes Frites Maison 28,50

Sur le Grill

Irish Entrecôte de bœuf 300 gr. 34,50
Pommes Frites Maison/ Jus vin rouge et Echalotes

Irish Rumpsteak 220 gr. 28,50
-Französisch Art -Deutsche Art
-Italienische Art (dünn geschnitten in 2 Scheiben)
serviert mit beurre Maître d'hôtel und Pommes frites

Desserts

	€
Crème brûlée a la Catalane	7,50
Tarte de Saison mit Eis	8,50
Café Liégeois (Vanilleeis/Kaffee / Sahne)	6,90
Les Trois Mûse Desserts	12,00
Café Accompagné (Eine Auswahl am Mignardises, Petits Fours und Pralines)	14,50
La Sphere en Chocolat en Tête a Tête	19,50
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>	49,50 €p/P
½ Hummer / ½ Taschenkrebis / 6 Austern / 3 Langoustinen / 6 Crevettes Roses / Crevettes Grises / Bulots / Bigorneau	
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

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

ab 8 Hobby Köche + 8 Gäste

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