

## NOTRE CARTE

### NOS ENTREES

#### SALADE BRISTOL

16.00€

*Jambon Serrano, foie gras poêlé, crevettes, noix de St Jacques poêlées, saumon fumé  
Serrano Schinken, gegrillte Entenleber, Garnelen, gegrillte Jakobsmuscheln, geräucherter Lachs*

#### DAMPFNUDEL AU SAUMON FUME, MOUSSE RAIFORT

12.00€

*Dampfnudel mit geräuchertem Lachs, Meeretisch-Sosse*

#### MARBRE AU FOIE GRAS DE CANARD ET SON MAGRET FUME

18.00€

*Entenleberpastete mit Entenbrust*

#### TARTARE DE TRUITE SUR SON LIT DE GUACAMOLE ET CHUTNEY DE SAISON

15.00€

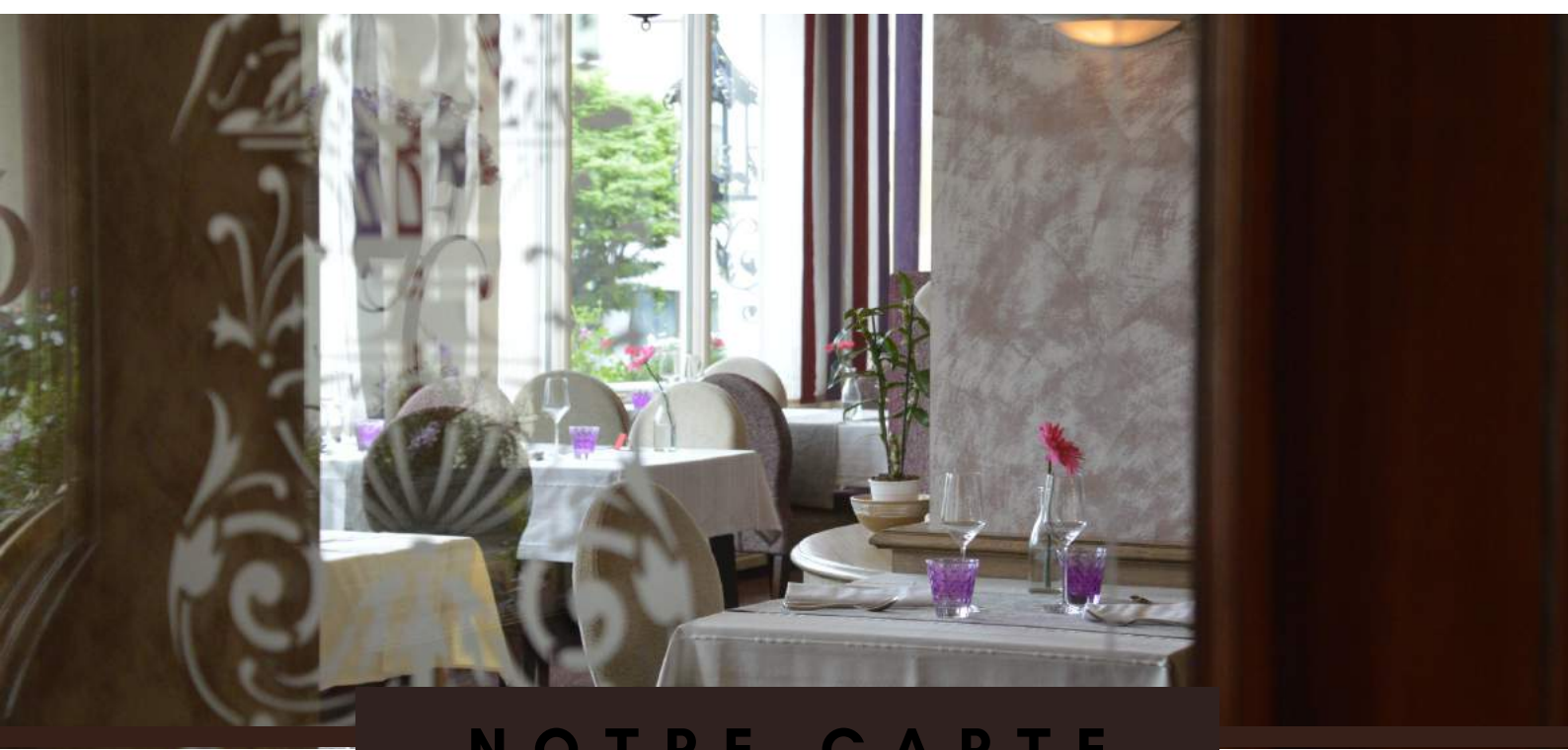
*Forellen-Tartar mit Guacamole, Chutney mit Früchte der Jahreszeit*

#### ESCARGOTS MAISON

LES 6: 6.00€

LES 12: 12.00€

*Mit Kräuterbutter gefüllte Schnecken*



## NOTRE CARTE

### NOS PLATS

#### NOS SUGGESTIONS DE POISSONS

|   |               |
|---|---------------|
| <b>BROCHETTE DE CREVETTES ET NOIX DE ST JACQUES,<br/>GOURMANDISE DE ROQUETTE ET EXQUISOTTO AU CURCUMA</b> | <b>16.00€</b> |
| <i>Garnelen und Jakobsmuscheln-Spiesschen, Rucola-Salat, Exquisotto mit Kurkuma</i>                       |               |
| <b>FILET DE SANDRE GRILLE ET SON CURRY DE LENTILLES CORAIL<br/>AUX CHAMPIGNONS NOIRS</b>                  | <b>16.00€</b> |
| <i>Gegrilltes Zander-Filet mit Curry, Rote Linsen mit schwarzen Pilzen</i>                                |               |
| <b>CABILLAUD CHORIZODE DANS SON EMULSION DE POTIMARRON</b>  | <b>22.00€</b> |
| <i>Kabeljau mit Chorizo und Kürbis-Sosse</i>  |               |
| <b>TATAKI DE THON, SALADE WAKAME ET POUSESSES DE SOJA</b>   | <b>18.00€</b> |
| <i>Thunfisch-Tataki, Wakame-Salat und Sojasprossen</i>  |               |



## NOTRE CARTE

### NOS PLATS

#### LES SPECIALITES DU BRISTOL

|   |               |
|---|---------------|
| <b>CHOUCROUTE GARNIE</b>  | <b>16.00€</b> |
| <i>Sauerkraut mit Beilagen</i>  |               |
| <b>ROGNONS DE VEAU FLAMBES AU MADERE, SAUCE AUX CHAMPIGNONS, SPAETZLES</b>  | <b>17.00€</b> |
| <i>Mit Madeira flambierte Kalbsnieren, Pilze-Sosse und Spaetzle</i>         |               |
| <b>BOUCHEE A LA REINE, RIZ</b>  | <b>14.00€</b> |
| <i>Koniginpastete mit Reis</i>  |               |
| <b>FONDANT DE VEAU CUIT EN BASSE TEMPERATURE, GRATIN DE POMMES DE TERRE</b> | <b>22.00€</b> |
| <i>Bei niedrige Temperatur gekochtes Kalbfleisch, Kartoffelgratin</i>       |               |
| <b>SOURIS D'AGNEAU A LA PROVENCALE CUIT 72H, POMMES DE TERRE RATTES</b>     | <b>19.00€</b> |
| <i>Lammkeule gekocht nach Provenzalische Art, Fingerling Kartoffeln</i>     |               |





## NOTRE CARTE

### NOS DESSERTS

|   |              |
|---|--------------|
| <b>TIRAMISU MAISON FACON DU CHEF AUX FRUITS DE SAISON<br/>AVEC UNE BOULE DE GLACE AU SÉSAME NOIR</b>                                    | <b>9.50€</b> |
| <i>Hausgemachter Tiramisu mit Früchte der Jahreszeit und schwarzem Sesamsamen-Eis</i>   |              |
| <b>MOELLEUX AU CHOCOLAT ET SPECULOOS</b>  | <b>7.50€</b> |
| <i>Butterweiches Schokoladen-Häppchen mit Spekulatius</i>   |              |
| <b>FIGUES ROTIES, GLACE A LA VANILLE</b>  | <b>6.00€</b> |
| <i>Gebratene Feigen, Vanille-Eis</i>  |              |
| <b>CREME BRULEE ET SA BOULE VANILLE</b>   | <b>6.50€</b> |
| <i>Gebrannte Vanille-Creme, Vanille-Eis</i>   |              |
| <b>CAFE GOURMAND</b>  | <b>8.00€</b> |
| <i>Kaffee Gaumenschmaus</i>   |              |
| <b>SOUFFLE GLACE AU GRAND MARNIER</b>   | <b>8.00€</b> |
| <i>Grand Marnier Eis-Soufflé</i>  |              |
| <b>ASSIETTE DE FROMAGE</b>  | <b>8.50€</b> |
| <i>Käse Teller</i>  |              |
| <b>COUPE GLACEE</b>   | <b>5.00€</b> |
| <i>Vanille, café, chocolat, fraise, caramel, sésame noir, chocolat blanc, pistache, citron, framboise, passion ,melon, rhum-raisins</i> |              |