

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

TATAKI DE BOEUF MAISON, SALADE D'ALGUES AU SESAME ET POUSES D'HARICOTS MUNGO

19.00€

Hausgemachter Rind-Tataki, Algensalat mit Mungbohnsprossen

ESCARGOTS MAISON

LES 6: 6.00€

LES 12: 12.00€

Mit Kräuterbutter gefüllte Schnecken

HUITRES

LES 6: 15.50€

LES 12: 30.00€

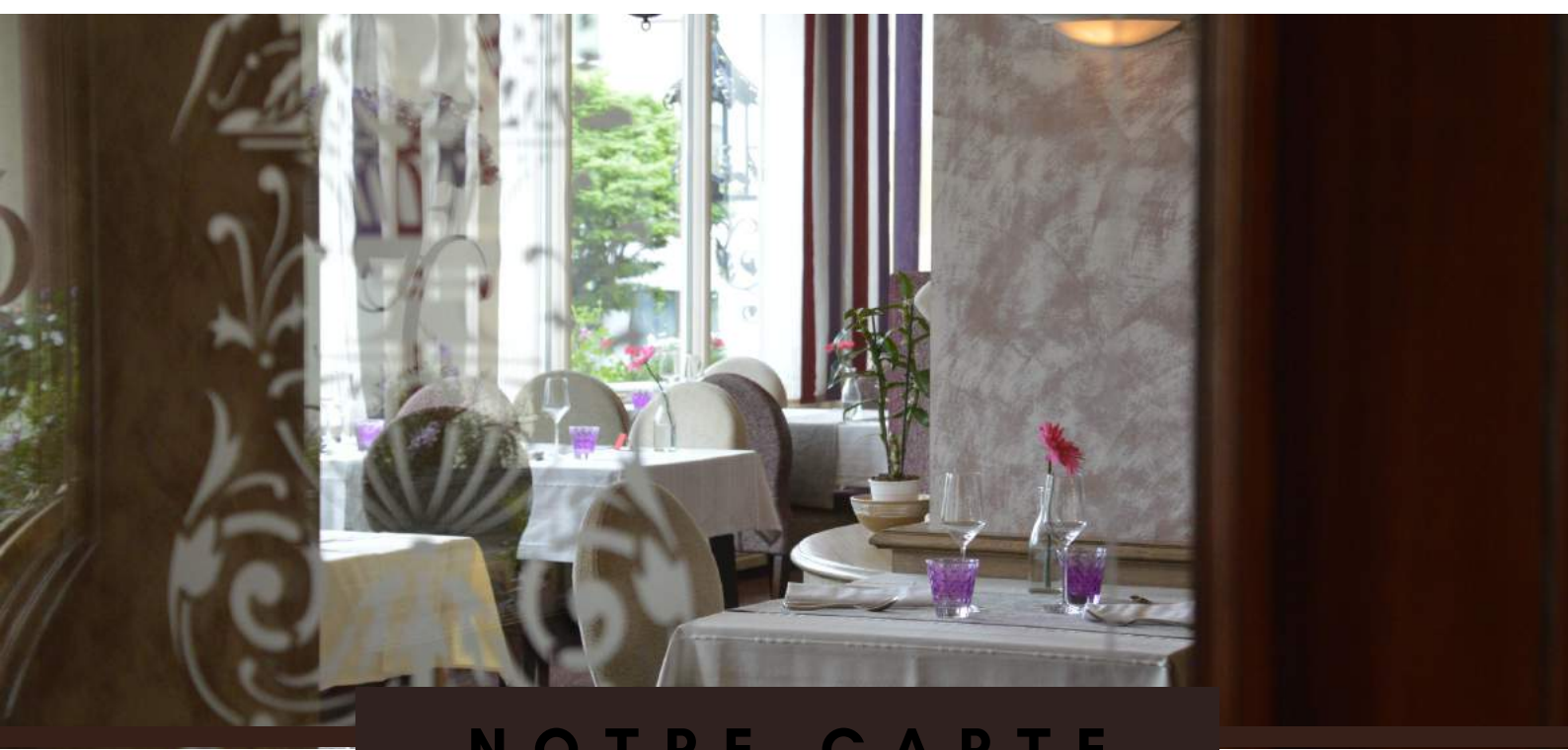
Austern

HUITRES GRATINEES AU BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL ET AU GRUYERE

LES 6: 18.50€

LES 12: 36.00€

Mit Kräuterbutter und geriebenem Geyerzer überbackene Austern



NOTRE CARTE

NOS PLATS

NOS SUGGESTIONS DE POISSONS

BROCHETTE DE CREVETTES ET NOIX DE ST JACQUES, GOURMANDISE DE ROQUETTE ET EXQUISOTTO AU CURCUMA	16.00€
<i>Garnelen und Jakobsmuscheln-Spiesschen, Rucola-Salat, Exquisotto mit Kurkuma</i>	
FILET DE SANDRE GRILLE ET SON CURRY DE LENTILLES CORAIL AUX CHAMPIGNONS NOIRS	16.00€
<i>Gegrilltes Zander-Filet mit Curry, Rote Linsen mit schwarzen Pilzen</i>	
CABILLAUD CHORIZODE DANS SON EMULSION DE POTIMARRON	22.00€
<i>Kabeljau mit Chorizo und Kürbis-Sosse</i>	
TARTARE DE TRUITE SUR SON LIT DE GUACAMOLE ET CHUTNEY DE SAISON	15.00€
<i>Forellen-Tartar mit Guacamole, Chutney mit Früchte der Jahreszeit</i>	



NOTRE CARTE

NOS PLATS

LES SPECIALITES DU BRISTOL

CHOUCROUTE GARNIE	16.00€
<i>Sauerkraut mit Beilagen</i>	
ROGNONS DE VEAU FLAMBES AU MADERE, SAUCE AUX CHAMPIGNONS, SPAETZLES MAISON	17.00€
<i>Mit Madeira flambierte Kalbsnieren, Pilz-Sosse und Spaetzle</i>	
CORDON BLEU, SAUCE AUX CHAMPIGNONS, PETITS LÉGUMES, FRITES	18.00€
<i>Kalbs Cordon Bleu, Pilz-Sosse, Gemüsebeilagen, Pommes</i>	
BOUCHEE A LA REINE, RIZ	14.00€
<i>Koniginpastete mit Reis</i>	
FONDANT DE VEAU CUIT EN BASSE TEMPERATURE, GRATIN DE POMMES DE TERRE	22.00€
<i>Bei niedrige Temperatur gekochtes Kalbfleisch, Kartoffelgratin</i>	
SOURIS D'AGNEAU A LA PROVENCALE CUIT 72H, POMMES DE TERRE RATTES	19.00€
<i>Lammkeule gekocht nach Provenzalische Art, Fingerling Kartoffeln</i>	
PIECE DU BOUCHER FACON BURGER ET FOIE GRAS POËLE	19.00€
<i>Rindstück in Burger Art mit gegrillten Entenleber</i>	
TARTARE DE BOEUF PREPARE A TABLE, FRITES	17.50€
<i>Steak-Tartar mit Pommes</i>	



NOTRE CARTE

NOS DESSERTS

TIRAMISU MAISON FACON DU CHEF AUX FRUITS DE SAISON, BOULE DE GLACE AU SÉSAME NOIR	9.50€
<i>Hausgemachter Tiramisu mit Früchte der Jahreszeit und schwarzem Sesamsamen-Eis</i>	
MOELLEUX AU CHOCOLAT ET SPECULOOS	7.50€
<i>Butterweiches Schokoladen-Häppchen mit Spekulatius</i>	
DELICE DE POIRE ET KIWI ACCOMPAGNE DE SA CREME DE CHATAÎGNE ET DUO CRAQUANT	9.50€
<i>Birne und Kiwi Schaum mit Kastanien Creme und knusprigem Gebäck</i>	
CREME BRÛLÉE ET SA BOULE VANILLE	6.50€
<i>Gebrannte Vanille-Creme, Vanille-Eis</i>	
CAFE GOURMAND	8.00€
<i>Kaffee Gaumenschmaus</i>	
SOUFFLE GLACE AU GRAND MARNIER	8.00€
<i>Eis-Soufflé mit Grand Marnier</i>	
ASSIETTE DE FROMAGE	8.50€
<i>Käse Teller</i>	
COUPE GLACEE	5.00€
<i>Vanille, café, chocolat, fraise, caramel, sésame noir, chocolat blanc, pistache, citron, framboise, passion, melon, rhum-raisisns</i>	