



**\*\*\* Auszug aus der Speisekarte \*\***

**Keine Gewähr auf Vollständigkeit / Änderungen vorbehalten**

**NEU!!!NEU!!!NEU!!! Ab März auch montags von 12.00h – 21.30h (Küchenschluß) geöffnet!!!**

**Austern und Meeresfrüchte**

- 6 Austern : Fine de Claires 17,00 / Stk. 2,90
- Gillardeau 21,50 / Stk. 3,70
- (unsere Austern werden mit gebuttertem Schwarzbrot und Sherry-Essig-Vinaigrette serviert)
- Crevettes roses (Portion à 200g), Salat, mit hausgemachter Mayonnaise 18,50
- Meeresfrüchteplatte « Bistro » : Austern, Taschenkrebis und Crevettes roses 33,00
- Taschenkrebis mit hausgemachter Mayonnaise 19,50
- Bulots (Seeschnecken) 300gr mit Wasabi-Mayonnaise 13,50

**Vorspeisen**

- Gemischter Salat 8,50
- Feldsalat mit Speck und Croutons und halbem gekochten Ei 9,50
- Avocado-Schwarzbrot-Stulle mit Büsumer Krabben, Radieschen und pochiertem Ei 10,50
- Gänsestopfleberterrinen mit Portweingelee 12,50 /gr. Port. 25,00 (Süßwein-Empfehlung 0,05 Monbazillac 3,90)
- Lauwarme Fischterrinen mit Kräuter-Crème-Fraîche 15,50
- Landpastete mit Pistazien und Sauce Cumberland 10,50
- Hausgebeizter Salm mit Honig-Senf-Vinaigrette und Salat 14,50
- Mit Gänsestopfleber gefüllte Kalbszunge, Salat 17,50
- Warmer Kalbskopf in Vinaigrette 17,50
- Warme Entenmägen auf Salat 15,50
- Französische Jahrgangs-Sardinen (115gr.) in der Dose mit Schwarzbrot und Butter 14,50
- Tatar vom jungen Matjes mit Salm-Rose und Salat 14,50
- Gebratene Kaninchenleber mit Salat, Parmesan und Coppa 15,50
- Lauwarme Entenbrustscheiben mit Pesto und Salat 15,50

**Große Vorspeisen**

- DAS BESTE VON ROBERTS BISTRO:** „gefüllte Kalbszunge, „Gänsestopfleberterrinen und Bries mit Salat 22,50
- Reichhaltiger Salat von Gänsestopfleberterrinen, Salm, Crevettes 22,50
- Salat „Landaise“: Confit-Keule, Bries, Entenmägen und ...
- Gänsestopfleberterrinen mit Salat 22,50
- Gebratener Hirschrücken mit scharfer Beersauce, Salat 20,50
- Eiernudeln mit Bündner Fleisch 17,50
- Kalbsbries-Salat mit Pinienkernen 17,50
- Lauwarmer Rochensalat mit Kapern-Mayonnaise 17,50

**Suppen**

- Roberts Fischsuppe „Spezial“, Aioli, Gruyère und Croutons 17,50
- Roberts Fischsuppe (ohne Einlage), Aioli, Gruyère und Croutons 10,50
- „Pot au feu“, Suppeneintopf, (Tafelspitz, Lyoner Wurst, Gemüse) 10,50
- Consommé 6,50

**Vegetarisch/Vegan**

- Spargelcrème-Suppe 7,50
- Warmer Ziegenkäse mit Salat, Orangenfilets, Honig und Ingwer 15,50
- Portion handgeschnittene Pommes Frites 4,50
- Gebratene Rosmarin-Polenta mit Mangold und Pilzen 14,50
- Gratinierter Spargel mit Parmesanschaum, Pinienkernen, Spinat und Bambergern 20,50

**Fisch**

- Muscheln (BIO, Irland) in Weißwein marinieren 18,00 / mit Pommes Frites 22,50
- Ganze Dorade vom Grill mit Kräutern und Gemüse 21,50
- Salmschnitte vom Rost mit Chilisauce, Chicorée und Bambergern 21,50
- Gebratenes Rotbarschfilet mit lauwarmem Kartoffelsalat 19,50
- Fisch-Variation (Lachs, Dorade, Schwertfisch und Garnele) mit Tomaten-Chutney und Curry-Fladen-Brot 23,50
- Gegrilltes Thunfischfilet vom Grill mit Kapernbutter, Eiernudeln und Gemüse 25,50
- 6 Black Tiger Prawns vom Grill mit Pimientos de Padron & 3 Saucen (Mayonnaise, Aioli + pikante rote Fruchtsauce) 20,50
- Gebratener Heilbutt mit Spargel-Gemüse im Edelfisch-Sud 25,50
- Rochenflügel in Essig-Sud mit Beurre-Blanc + Wildreis 22,50

**Tages-Empfehlung (bis 17.00h) 14,50**

**Wochen-Empfehlung (bis 17.00h) 10,50**

**Gratinierter Spargel mit Parmesanschaum, Pinienkernen, Spinat, Bambergern und Parma-Schinken 26,50**

**Fleisch**

- Lyoner Wurst mit Linsengemüse 16,50
- Hirschrücken in pikanter Chili-Nougat-Sauce, Kokospüree und Gemüse 24,00
- „Himmel und Erde“ mit Apfel-Zwiebel-Blutwurst und weißer Cognac-Wurst 16,50
- Entrecôte (durchw.) mit Schalotten-Rotwein-Sauce, Flageolets und Gratin 25,50
- Kalbsrückensteak mit Rhabarber-Chutney, Spinat + Gratin 25,50
- „Andouillette“ (franz. Innereienwurst) mit Äpfeln u. Calvados geschmort, Kartoffelpüree mit Gruyere u. Knoblauch 15,50
- Lamm-Caréé in Kräutern mit Flageolets, Gratin u. Gemüse 28,50
- Steak Tatar „aller retour“, Pommes Frites 20,50
- Tatar vom Rind (nicht angemacht) mit seinen Beilagen 20,50
- Gebratene Kalbsnieren mit scharfer Senfsauce, Gemüse und Gratin 19,50
- Lauwarmer Tafelspitz in Vinaigrette mit Salat 17,50
- Entenkeule (Confit) mit Kümmelrösti + Feldsalat 22,50
- Gebratene Entenbrust mit Cassis-Sauce, Feigen, Gratin und Gemüse 22,50

**Dessert**

- Crème brûlée 7,00
- Gratinierter Himbeeren mit Vanilleschaum und Eis 12,50 / kleine Portion 8,50
- Tarte aux Pommes 5,50
- Passionsfrucht-Sorbet mit Champagner 8,50
- Mousse au chocolat 8,50
- Mokka-Parfait mit Espresso-Sauce 8,50
- Grießflammerie mit Aprikosen-Kompott 8,50
- Estragoncrème mit Rhabarberkompott 8,50

\*\*\*Keine Reservierungen / wir akzeptieren keine 500,00 €-Scheine\*\*\*

\*\*\* Fragen zu den „Haupt-Allergenen“ ? Bitte fragen Sie nach unserer gekennzeichneten Speisekarte! \*\*\*