



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

Keine Gewähr auf Vollständigkeit / Änderungen vorbehalten

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 200 g), Salat, mit hausgemachter Mayonnaise 18,50
 Meeresfrüchteplatte « Bistro » : Austern, Taschenkrebis und Crevettes roses 33,00
 Taschenkrebis mit hausgemachter Mayonnaise 19,50
 Bulots (Seesnecken) 300gr mit Wasabi-Mayonnaise 13,50

Vorspeisen

Gemischter Salat 8,50
 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
 Tatar vom jungem Matjes mit Salm-Rose und Salat 14,50
 Lauwarmer Kartoffelsalat mit Trüffel 17,50
 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

Große Vorspeisen

DAS BESTE VON ROBERTS BISTRO: „gefüllte Kalbszunge, „Gänsestopfleberterrinen und Entenbrust mit Salat 22,50
 Reichhaltiger Salat von Gänsestopfleberterrinen, Salm, Crevettes 22,50
 Gebratener Hirschrücken mit scharfer Beerensauce, Salat 20,50
 Eiernudeln mit Bündner Fleisch 17,50
 Kalbsbries-Salat mit Pinienkernen 17,50
 Ochsenmaulsalat mit RoteBete 12,50

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

Suppe vegan

Blumenkohl-Fenchel-Suppe mit Mandelmilch und Romanesco 7,50

Keine Reservierungen

Fisch

Muscheln (BIO, Irland) in Weißwein mariniert 18,00 / mit Pommes Frites 22,50
 Salmschnitte vom Rost mit Chilisauce, Ratatouille und Bambergern 21,50
 Ganze Dorade vom Grill mit Kräutern und Gemüse 21,50
 Gebratenes Rotbarschfilet mit lauwarmem Kartoffelsalat 19,50
 Babysteintbuttfilet in Sesam-Honig-Kruste mit Wildreis und Gemüse 25,50
 Fisch-Variation (Lachs, Dorade, Schwertfisch und Garnele) mit Tomaten-Chutney und Curry-Fladenbrot 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

Vegetarisch / Vegan

Warmer Ziegenkäse mit Salat, Orangenfilets, Honig und Ingwer 15,50
 Portion handgeschnittene Pommes Frites 4,50
 Gebratene Rosmarin-Polenta mit Mangold-Pilzen 14,50

Tagesempfehlung (bis 17.00h) 14,50

Wochenempfehlung (bis 17.00h) 10,50

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 und Entenbrustscheiben 16,50
 Entrecôte (durchw.) mit Schalotten-Rotwein-Sauce, Flageolets und Gratin 25,50
 „Andouillette“ (franz. Innereienwurst) mit Äpfeln u. Calvados geschmort, Kartoffelpüree mit Gruyere u. Knoblauch 15,50
 Lamm-Caré in Kräutern mit Flageolets, Gratin u. Spinat 28,50
 Geschmorte Lamm-Haxe aus dem Rohr mit Gratin und Gemüse 21,50
 Steak Tatar „aller retour“, Pommes Frites 20,50
 Tatar vom Rind (nicht angemacht) mit seinen Beilagen 20,50
 Mit Pilz-Farce gefüllte Fasanenbrust „Winzerin Art“ mit Preiselbeer-Püree 22,50
 Entenkeule (Confit) mit Kümmel-Rösti 20,50
 Gebratene Kalbsnieren mit scharfer Senfsauce, Gemüse und Gratin 19,50
 Lauwarmer Tafelspitz in Vinaigrette mit Salat 17,50

Dessert

Crème brûlée 7,00
 Gratinierte Himbeeren mit Vanilleschaum und Eis 12,50 / Kl. Portion 8,50
 Tarte aux Pommes 5,50
 KUMQUAT-Sorbet mit Champagner 8,50
 Mousse au Chocolat 8,50
 Rosmarin-Pinienkern-Vrème mit Karamel-Sauce 8,50

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