



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

*****Keine Gewähr auf Vollständigkeit / Änderungen vorbehalten*****

Küche von: montags – donnerstags 12.00h – 21.30h / freitags und samstags 12.00h – 22.30h

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 (Seeschnellen) 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 mit pochiertem Ei 10,50
- Gänsestopfleberterrinen mit Portweingelee 12,50 /gr. Port. 25,00 (Süßwein-Empfehlung 0,05 Monbazillac 3,90)
- 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
- Französische Jahrgangs-Sardinen (115gr.) in der Dose mit Schwarzbrot und Butter 14,50
- Lauwarmer Kartoffelsalat mit Trüffel 17,50
- Bündner Fleisch mit Nußsalat und Parmesan 13,50
- Lauwarmer Fischterrinen mit Kräuter-Crème-Fraiche 15,50
- Warme Entenmägen auf Salat 15,50
- Tatar vom jungen Matjes mit Salmrose und Salat 15,50
- Ochsenmaulsalat mit Rote Bete 12,50

Große Vorspeisen

- Gebratene Kaninchenleber mit Salat, Parmesan, Coppa 15,50
- „SALAT LANDAISE“. Confitkeule, Entenbrust, Entenmägen... und Gänsestopfleberterrinen 22,50
- DAS BESTE VON ROBERTS BISTRO: „gefüllte Kalbszunge, „Gänsestopfleberterrinen und Bries mit Salat 22,50
- Gebratener Hirschrücken mit scharfer Beerensauce, Salat 20,50
- Eiernudeln mit Bündner Fleisch 17,50
- Kalbsbries-Salat mit Pinienkernen 17,50
- Perlhuhnbrust (scharf) mit Curry, Früchten und Salat 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

- Warmer Ziegenkäse mit Salat, Orangenfilets, Honig und Ingwer 15,50
- Portion handgeschnittene Pommes Frites 4,50
- Zuckerschoten-Suppe mit Chili-Popcorn 7,50

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

Fisch

- Muscheln (BIO, Irland) in Weisswein mariniert 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 grünem Spargel in Edelfisch-Sud 25,50
- Pochierter Kabeljau in Senfrahm mit Salzkartoffeln und kleinem Gemischtem Salat 23,50
- Rochenflügel in Essig-Sud mit Beurre-Blanc + Wildreis 22,50

Tages-Empfehlung (bis 17.00) 14,50

z.B. donnerstags: Kalbs-Ragout in Thymian und Weißwein mit Gemüse und Reis

Wochen-Empfehlung (bis 17.00h) 10,50

z.B. Gratiniertes Blumenkohl mit gekochtem Schinken Püree und Rührei

Fleisch

- Rheinischer Sauerbraten mit Rosinen, Kartoffel-Klößen und Apfel-kompott 18,50
- Boeuf Bourguignon (in Rotwein geschmortes Rindfleisch) mit Kartoffel-Püree 21,50
- 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
- „Andouillette“ (franz. Innereienwurst) mit Äpfeln u. Calvados geschmort, Kartoffelpüree mit Gruyere u. Knoblauch 15,50
- Lamm-Careé in Kräutern mit Flageolets, Gratin und Gemüse 28,50
- Steak Tatar „aller retour“, Pommes Frites 20,50
- Tatar vom Rind (nicht angemacht) mit seinen Beilagen 20,50
- Gebr. Kalbsnieren mit scharfer Senfsauce, Gemüse+Gratin 19,50
- Lauwarmer Tafelspitz in Vinaigrette mit Salat 17,50
- Gebratene Entenbrust mit Cassis-Sauce, Feigen, Gratin und Gemüse 22,50
- Entenkeule (Confit) mit Kümmel-Rösti und Feldsalat 22,50

Dessert

- Crème brûlée 7,00
- Gratinierte Himbeeren mit Vanilleschaum und Eis 12,50 / kleine Portion 8,50
- Tarte aux Pommes mit Crème Fraîche 5,50
- Erdbeer-Tiramisu mit Vanilleeis 8,50
- Himbeer-Sorbet mit Champagner 8,50
- Mokka-Parfait mit Espresso-Sauce 8,50
- Grießflammerie mit Pflaumen-Kompott 8,50
- Geeiste Nougatcrème mit Grappaschaum 8,50
- Rosmarin-Pinienkern-Crème mit Karamel-Sauce 8,50
- Mousse au chocolat 8,50
- Mohncrème mit Kirschkompott 8,50