

Speise KARTE

VORSPEISE

ZIEGENKÄSE TERRINE 	11
Getrocknete Tomaten, Salatgarnitur	
GEBRATENE ENTENLEBER	11
Portweinjus, Birne, Feldsalat	
LAUWARME SCHEIBEN VON DER GÄNSEBRUST	11
Brombeer Chutney, Salatgarnitur	
CARPACCIO VOM HIRSCH	9
Feldsalat, Walnuss, Rosmarin-Balsamico Marinade	
WALDPILZ RAHMSUPPE 	7
ZWIEBELSUPPE POST MOYLAND	7
Gruyere Crouton	

WAS IST EIGENTLICH...?

Boeuf Bourguignon: Wird bei uns aus Ochsenbäckchen gekocht. Dieses Fleisch wird ganz langsam geschmort und kommt besonders zart auf den Teller.

Coq au Riesling: Französische Maishähnchenbrust wird mit Gemüse und Riesling im Ofen geschmort. Aus dem Schmorfond bereiten wir mit ein bißchen Sahne eine kräftige, aromatische Sauce zu.

Flake Steak: Die Hirschkeule wird in dünne Scheiben geschnitten, die anschließend plattiert, gewürzt und mit selbstgemachten Hackfleisch vom Hirsch geschichtet werden. Das Flake Steak wird sous-vide gegart und dann kurz angebraten. So entsteht ein wunderbar zartes Stück Fleisch.

HAUPTSPEISE

RUMPSTEAK, SOUS-VIDE	29
Pommes, Salat, Pfefferrahmsauce	
FLAKE STEAK VOM HIRSCH	27
Jägermeistersauce, Herzoginkartoffeln, Marktgemüse	
BOEUF BOURGUIGNON	26
Kartoffelpüree, Champignons, Karotten, Speck, Zwiebeln	
COQ AU RIESLING	24
Wurzelgemüse, Rahmsauce, Reis	
GÄNSEKEULE	29
Kartoffelknödel, Apfelrotkohl, Bratensauce	
KABELJAUFILET	26
Marktgemüse, Hummerbattersauce, Kartoffelpüree	
FILET VOM BUTTERFISCH	25
Chorizowürfel, Endivien untereinander	
ENDIVIEN UNTEREINANDER	19
Französische Blutwurst, Zwiebelmarmelade, gehacktes Ei	
HAUSGEMACHTE KÄSESPÄTZLE 	19
Röstzwiebeln, kleiner Salat	
KLEINER SALAT ZUM HAUPTGANG	5
TRÜFFELMAJONAISE	1,5

Speise KARTE

DESSERT

MOUSSE AU CHOCOLAT

Beerenragout

7

CREME BRULEE

6

AFFOGATO

Espresso, Vanilleeis

5

DESSERTWEIN

SAUTERNES 0.1

Kressmann, Bordeaux, Frankreich

5

DIGESTIF

MILDER KORN 2/ 4 CL

Brüdergeist, Kerken

3.9 // 6.8

WILDE KRÄUTER 2/ 4 CL

Brüdergeist, Kerken

3.9 // 6.8

ALTE WALDHIMBEERE 2/ 4 CL

Feinbrennerei Prinz

3.9 // 6.8

ALTE HASELNUSS 2/ 4 CL

Feinbrennerei Prinz

3.9 // 6.8

KAKAO & NUSS LIKÖR 2/ 4 CL

Feinbrennerei Sasse

3.9 // 6.8

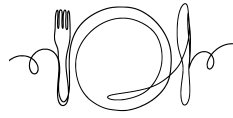
LAGERKORN 2/ 4 CL

Feinbrennerei Sasse

3.9 // 6.8

EINE KARTE MIT ALLERGENEN KENNZEICHNUNGEN HALTEN WIR AUF WUNSCH FÜR SIE
BEREIT

ALLE UNSERE PREISE VERSTEHEN SICH ALS BRUTTOPREISE IN EURO UND ENTHALTEN DIE
GESETZLICHE MEHRWERTSTEUER.



MENÜS

FAUNA

OEUF MEURETTE

POCHIERTES EI,
ROTWEINJUS, GEBRATENER
SPECK, PERLZWIEBELN,
PILZE

EINZELPREIS
11

GEBRATENE ENTENBRUST

HERZOGINKARTOFFELN,
BALSAMICOJUS,
MARKTGEMÜSE

EINZELPREIS
26

MOUSSE AU CHOCOLAT

BEERENRAGOUT

EINZELPREIS
7

MENÜPREIS
39

FLORA



WALDPILZ RAHMSUPPE

FRISCHE WALDPILZE

EINZELPREIS
7

KÜRBIS KOKOS CURRY

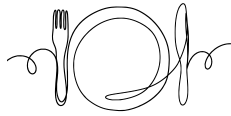
DUFTREIS

EINZELPREIS
19

CREME BRULLEE

EINZELPREIS
6

MENÜPREIS
30



BISTRO MENÜ

ZIEGENKÄSE TERRINE

GETROCKNETE TOMATEN,
SALATGARNITUR

EINZELPREIS
11

OEUF MEURETTE

POCHIERTES EI,
ROTWEINJUS, GEBRATENER
SPECK, PERLZWIEBELN,
PILZE

EINZELPREIS
11

KNUSPERPRALINE VOM DUROC SCHWEIN

SENFSAUCE, GÜRKCHEN

EINZELPREIS
11

NOCH WAS SÜSSES

WARMER APPLERCRUMBLE,
SALZKARAMELLEIS

EINZELPREIS
8

MENÜPREIS
36

DAZU BROTKORB MIT DIP

EINZELPREIS
3,50

DAZU PORTION POMMES

EINZELPREIS
4

WARUM EIN BISTRO MENÜ?

VIVE LA FRANCE - WIR HABEN UNS VON DER FRANZÖSISCHEN BISTRO KULTUR INSPIRIEREN LASSEN UND SERVIEREN EUCH UNSERE PERSÖNLICHEN KLEINIGKEITEN HIGHLIGHTS IN EINEM KLEINEN MENÜ.