



BISTRO À LA CARTE

VORSPEISEN

BOUILLABAISSE Reichhaltiger südfranzösischer Fischeintopf Comte Sauce Rouille Croûtons	16,00
SALAD NIÇOISE Gemischter Salat Ei Oliven Kartoffel Thunfisch Bleu	19,50
	Ohne Thunfisch 14,50
POT AU FEU Rindermarkknochen Tafelspitz Gemüse	13,50
GEBEIZTER LACHS Rote Beete Honig-Dill-Senfsauce	18,50
RINDERTARTAR 180gr Klassische Marinade Schnittlauch eingelegte Rote Zwiebel	19,50
WILDKRÄUTERSALAT VEGAN Kl. Beilagen Salat VEGAN	12,50
	6,50
mit Maishähnchenbrust	17,50
mit gebratenem Lachs	19,50
mit gratiniertem Ziegenkäse Lavendelhonig VEGGIE	21,50
RIESENGARNELE Aioli Pikant Zitrone	19,50
FLAMMKUCHEN Speck & Zwiebel	14,50
Schafskäse Honig Rucola VEGGIE	16,50
Tomate Parmesan Rucola Pinienkerne VEGGIE	16,50
mit luftgetrockneten Schinken	+ 3,50



BISTRO À LA CARTE

HAUPTSPEISEN

BOUILLABAISSE mit reichhaltiger Fischeinlage Reichhaltiger Fischeintopf Comte Sauce Rouille Croûtons Fischeinlage	23,00
THUNFISCH BLEU Spinat Tagliarini Beurre Blanc	32,50
RIESENGARNELE Kartoffelpüree Aioli	28,50
LACHSFILET gegrillt Wasabipüree Gurkensalat	27,50
TATAR VOM RIND [220 GR] Pommes frites	-kurzgebraten- 23,00
RINDERFILET 220 GR Rinderfilet Jus Drillinge Gemüse	36,00
BOEUF BOURGUIGNON Rind in Rotwein geschmort Gemüse Kartoffelpüree	29,50
PASTA TRÜFFEL Trüffel Parmesan VEGGIE	22,00
COQ AU VIN Speck Champignons Pommes Aligot	23,50
BACKHENDEL Maishähnchen Feldsalat	25,50
KARTOFFEL GNOCCHIS Spinat Tomate Feta VEGGIE	24,50
MOULES FRITES Moules marinières Pommes Frites	22,00
WIENERSCHNITZEL Kartoffelsalat Zitrone Preiselbeer	25,50

DESSERT

SCHOKOKUCHEN & VANILLEEIS	11,00
BEERENRAGOUT EIS & ORANGEN	09,50
KÄSEAUSWAHL	14,50

APERITIF

Champagne Salmon Meunier Brut Blanc, Alexandre Salmon, 100 % Pinot Menieur, Champagne, Frankreich 17,00 / 110,00
 Champagne Salmon Rosé Brut, Alexandre Salmon, 100 Pinot Menieur, Champagne, Frankreich 125,00
 Rosé Brut - Maison Ruinart, 55% Pinot Noir, 45 % Chardonnay, Champagne, Frankreich 160,00
 Chardonnay Auxerrois Sekt Brut, Andres e Mugler, Chardonnay, Auxerrois, Pfalz, Deutschland 9,00 / 59,00
 Crémant de Loire Rose Selection, Bouvet-Ladubay Etienne, Chardonnay, Loire, Frankreich 11,00 / 59,00
 Frucht-Secco van Nahmen (Bio) (alkoholfrei) 9,00 / 27,00

WEISS

2023 Grauburgunder Honey Darling, Felix Mayer, Pfalz, Deutschland 12,00 / 35,00
 2021 Rieling Alte Reben - Markus Molitor Riesling, Mosel, Deutschland 14,00 / 42,00
 2022 Chardonnay Pfitscher Arvum, Trentino-Alto Adige, Südtirol 15,00 / 45,00
 2022 Capoalago Gewürztraminer, Madonna Vitorrie, Trentino, Südtirol 14,00 / 42,00
 2023 „I Frati“ Lugana Doc, Ca dei Frati - Turbiana 100 %, Lombardei, Italien 15,00 / 45,00
 2020 Sancerre La Cote de L Epée, Renaissance, Sauvignon Blanc, Loire, Frankreich 59,00
 Weißweinschorle 8,00

ROSÉ

2023 ROSA - Cà dei Frati, Gropello, Marzemino, Sangiovese, Barbera, Lombardei, Italien 14,00 / 42,00
 2020 Miraval Rosé Chateau Miraval, Cinsault, Grenache, Mourvedre, Provence, Frankreich 55,00
 2023 Navicelle Rosé, Navicelle, Grenache, Tibouren, Cinsault, Provence, Frankreich 14,00 / 42,00

ROT

2021 Primitivo Puglia Marco Caiaffa Primitivo Bio, Apulien, Italien 13,00 / 39,00
 2018 Côtes du Rhône Grande Réserve, Domaine Beau Mistral, Syrah, Grenache, Carignan, Cinsault, Rhone, Frankreich 14,00 / 42,00
 2021 Lagrein Rivus, Weingut Pfitscher Lagrein, Südtirol, Italien 16,00 / 51,00
 2021 Navicelle Rouge - Navicelle Grenache, Syrah, Mourvédre, Provence, Frankreich 15,00 / 45,00

Glas 0,2l/ Flasche 0,75l

Zusatzstoffe 1 Konservierungsstoffe | 2 Farbstoffe | 3 Antioxidationsmittel | 4 Saccharin | 5 Cyclamat
 6 Aspartam, enth. Phenylalaninquelle | 7 Acesulfam | 8 Phosphat | 9 geschwefelt | 10 chininhaltig | 11 koffeinhaltig |
 12 Geschmacksverstärker 13 geschwärzt | 14 gewachst | 15 gentechnisch verändert

KÜHLES

Apfelschorle 0,4l 4,50
 Rhabarberschorle 0,4l 4,50
 Maracujaschorle 0,4l 4,50
 Thomas Henry Bitter Lemon 0,2l 4,00 ^{3,10}
 Thomas Henry Ginger Ale 0,2l 4,00 ^{2,3}
 Thomas Henry Tonic Water 0,2l 4,00 ¹⁰
 Fever Tree Ginger Beer 0,2l 4,00
 Coca Cola, Cola Light, Cola Zero 0,2l 4,00
 Fanta, Sprite 0,2l 4,00

QUELLFRISCHES

Staatl. Fachingen still 0,7l Staatl. 8,00
 Fachingen medium 0,7l Staatl. 8,00
 Fachingen still 0,25l Staatl. Fachingen 4,00
 medium 0,25l 4,00

BIER

Peroni 0,33l 4,00
 Schlüssel Alt 0,33l 4,00
 1664 Blanc (5 %) 4,00
 König Ludwig Weizen 0,5l 5,20
 König Ludwig Weizen alkoholfrei 0,5l 5,20
 Warsteiner alkoholfrei 0,33l 4,00

DRINKS

Aperol Spritz , Hugo, Campari Spritz,
 Lillet Wildberry 12,00
 Limoncello Spritz 10,00 ^{2,10}
 Espresso Martini 13,00
 Gin Tonic 14,00 ¹⁰
 Ramazotti/ Killepitsch / Jägermeister 6,00
 Williams Birne 8,00
 Limoncello 8,00

HEISSES

Espresso 3,50 ¹¹
 Espresso doppio 4,50 ¹¹
 Espresso macchiato 3,50 ¹¹
 Kaffee Milchkaffee 3,50 ¹¹
 Cappuccino 4,00 ¹¹
 Latte Macchiato 4,00 ¹¹
 Tee (diverse Sorten) 4,00 ¹¹
 Frischer Minze / Ingwer / Zitronen Tee 4,50
 Heiße Schokolade 5,00 ¹¹