



BISTRO SOMMELIER

Est. 1997



TARTINES

mit einem Salat serviert

Saisonnierer	13,50
<i>Saisonal wechselnde Tartine</i>	
Le Rosbif	14,50
<i>Roastbeef, Bacon & Zwiebelmarmelade</i>	
Fromage de chèvre et betterave	12,50
<i>Ziegenkäse, Rote Bete, Walnussöl, Liebstöckel</i>	
Avocat & Œuf poché	12,50
<i>Avocado, pochiertes Ei, Roggenbrot, Kresse</i>	
Champignons grillés	12,50
<i>Gegrillte Champignons, frische Kräuter</i>	

Hors d'œuvres

Frites aux truffes	6,00
<i>Trüffel-Mayonnaise²</i>	
Poivrons de Padron	5,00
<i>Pimientos de Padron</i>	
Œufs de caille & sel de Bretagne	4,00
<i>Wachteleier, Fleur de Sel</i>	
Saucisson sec	6,50
<i>Luftgetrocknete Delikatessenwurst^{1,3}, Dijon Senf, Baguette</i>	
Comté	6,50
<i>24 Monate gereifter Hartkäse aus dem Jura, Baguette</i>	
Olives marinées	5,00
<i>Marinierte Oliven¹³</i>	

Petits Plats

Paté du sommelier	12,50
<i>Dijon Senf & Cornichons³, dazu Baguette</i>	
Tête de veau	9,50
<i>Kalbshkopf Carpaccio mit Zitrone & Kapern</i>	
Sardines grillées	12,00
<i>Gegrillte Sardinen an Couscoussalat, Arganöl & Koriander</i>	
Bisque de homard	10,00
<i>Hummerbisque mit Sahne, Tomaten & Hummereinlage</i>	
Crevettes à la tomate grille	13,50
<i>Garnelen an gegrillter Tomate</i>	
Terrine de foie gras	17,50
<i>Gänseleber Terrine, Apfelkompott, hausgemachtes Toast</i>	

Salades

Verte	7,00
<i>Saisonale Blattsalate & Vinaigrette</i>	
Chèvre	12,00
<i>Warmer Ziegenkäse, Crostini, gemischter grüner Salat, schwarze Walnüsse</i>	
Niçoise	15,00
<i>Roher Thunfisch¹³, grüne Bohnen, Oliven, Wachteleier, Tomaten & rote Zwiebel</i>	
Salad de marché	13,50

LES CLASSIQUES

Tartare	15,50
<i>Beef Tatar, Pommes Frites & Frisée</i>	
Escargots	12,00
<i>Weinbergsschnecken, Knoblauch, Wein, Tomaten & hausgemachtes Toast</i>	

Grands Plats

Steak Frites	23,00
<i>Rumpsteak (200 gr.) begleitet von Pommes Frites, einer Salatbeigabe & Maitre d'Hôtel Butter</i>	
Aile de Raie	21,00
<i>Rochenflügel, Kartoffelstampf, Kapern und Zitronenbutter</i>	
Merguez	12,00
<i>Lammbratwurst^{1,8}, Belugalinsen, Spitzkohl</i>	
Lapin	17,00
<i>Kaninchen¹³, Tomaten, Kartoffelstampf, Oliven & Schafskäse</i>	
Confit de canard	17,00
<i>Entenkeule gegart im eigenen Fett, Petersilienkartoffeln, Frisée</i>	
Pasta du jour	15,00
<i>Fussilioni, Artischocke, konfierte Tomate, Beaufort</i>	

POUR LA TABLE

Côte de Boeuf 800 gr. 28 Tage dry-aged	75,00
<i>Benötigt 40 Minuten Zubereitungszeit Serviert mit grünem Salat, Kartoffelgratin & Jus</i>	
Coq rôti	38,00
<i>Ganzer gebratener Hahn mit Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln & Zitrone</i>	

BISTRO SOMMELIER

Est. 1997

CLASSIQUES

Crème brûlée	9,00
Mousse au chocolat	9,00
Profiteroles & sauce au chocolat	9,00

Glace & Sorbet maison

SAISONALE AUSWAHL

1 KUGEL	4,00	3 KUGELN	8,00
2 KUGELN	6,00	4 KUGELN	9,00

Le Café

Kontra Coffee - von Hand in Kopenhagen geröstet

Espresso Single	2,50
Espresso Double	3,50
Espresso Macchiato Single	3,00
Espresso Macchiato Double	4,00
Caffè Latte Single	4,00
Caffè Latte Double	5,00
Cappuccino Single	4,00
Cappuccino Double	5,00
Americano	4,00
Iced French Mocca	5,50

Espresso, Schokolade, Schlagsahne

LA PATISSERIE

Auswahl aus täglich hausgemachten Kuchen
Fragen Sie nach der Tagesempfehlung

Petits fours
6,00

FROMAGE

*Auswahl an französischen Käsesorten,
dazu Baguette und hausgemachtes Chutney*

*3er Auswahl 11,00
6er Auswahl 20,00*

Vins doux

	<i>8 cl.</i>
1998 Parcé Frères, Rivesaltes Ambré, 17 ans,	7,00
<i>Banyuls-sur-mer, Frankreich</i>	
2010 Castelneau de Suduiraut,	9,00
<i>Sauternes, Frankreich</i>	
1995 Madeira Colheita, Justino's Madeira,	11,00
<i>Madeira, Portugal</i>	

Anis

	<i>4 cl.</i>
Pastis, Guy "Sapont"	6,00
Absinthe, La Loulette	8,00
Absinthe, Soixante Cinq	8,00

BRANDY & DIGESTIV *2 cl.*

Die Digestive im Bistro Sommelier werden nur in kleinen Mengen von außergewöhnlichen Winzern hergestellt.

2012 Spätburgunder Trester, J.B. Becker,	7.00	Mirabelle "Sélection", Distillerie Bertrand,	5.00
<i>Rheingau, Deutschland</i>		<i>Elsaß, Frankreich</i>	
Alter Weinbrand XO, 15 Jahre, J.B. Becker,	6.00	Kirsch "Sélection", Distillerie Bertrand,	5.00
<i>Rheingau, Deutschland</i>		<i>Elsaß, Frankreich</i>	
Barolo Chinato, Roagna,	5.00	2014 Liqueur de Coing Sauvage, Laurent Cazottes,	6.00
<i>Piemont, Italien</i>		<i>Süd-West-Frankreich</i>	
Grappi di Teroldego, Endrizzi,	5.00	Williamsbirne, Reisetbauer,	8.00
<i>Trentino, Italien</i>		<i>Oberösterreich</i>	
Grappa di Barbaresco, Gaja,	9.00	Calvados, 6 Jahre, Adrien Camut,	12.00
<i>Piemont Italien</i>		<i>Normandie, Frankreich</i>	
Marc de Bourgogne, Roulot,	9.00	1982 Calvados, Éric Bordelet,	18.00
<i>Burgund, Frankreich</i>		<i>Normandie, Frankreich</i>	

**Haben Sie Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen? Gerne beraten wir Sie und händigen Ihnen die passende Übersicht aus.*