

BISTRO

FRANZÖSISCHE KÜCHE

MENU

ENTRÉES

Crevette Rose^{A,C,D}

Fusette | Sauce Gribiche
Pepperoni Vinaigrette 13.00

Steak Tartare^{A,B,D,F,I,K}

Wachsei | Gepickelte Gurke
Borettane Zwiebel | Röstbrot 14.00

Fromage de Chèvre^{A,F,I,K}

Ziegenkäse | Brickteig | Trüffelhonig
Quitte | Blumenkohl 9.00

Salade^{A,K}

Radieschen | Balsamico | Croûtons 8.00
Mit Crevette Rose^C pro Stück + 2.00

SOUPE

Bisque de Homard^{B,C,D,E,F}

Hummer Bisque | Mango | Estragon
9.00

Desserts

Crème Brûlée^{A,D,F,H,I}

Madeleines 6.00

Prune^{D,F}

Zwetschge | Brownie | Goldene Milch 7.00

Variation de Sorbet^D 6.00

BIÈRES

San Miguel vom Fass · Spanien 0.33 L 4.00
San Miguel alkoholfrei · Spanien 0.33 L 4.00
Pilsner Urquell · Tschechische Republik 0.33 L 4.00
Weihenstephan Hell · Deutschland 0.33 L 4.00
Weihenstephan vom Fass
Hefeweißbier · Deutschland 0.33 L 4.00
Weihenstephan
Weißbier alkoholfrei · Deutschland 0.33 L 4.00

PLATS PRINCIPAUX

Filet de Boeuf (sousvide) | Frites | Trüffelmayonaise^{F,I} 25.50

Filet d'Omble | Seesabling | Passepierre | Polenta
Kapernbutter^{A,B,D,F,H} 19.00

Petite Tender | Rinderschulter | Steckrübe | Rote Bete | Kohlröschen
Feldsalat^{D,E,F} 23.00

Perdreau | Rebhuhn im Ganzen | Blumenkohl | Aubergine | Marone^{D,E,F} 22.00

Filo Tarte | Schafskäse | Zucchini | Pinienkerne | Blattsalat^{A,F,H,I,K} 14.00

Escalope de Veau | Kalbsschnitzel | Tomate | La Ratte Kartoffel^{A,F,I,K} 22.00

Suppléments

Légumes du Marché^F 4.00

Frites 4.00

Salade^{A,K} 4.00

Portwein Jus^D 3.00

★ CLASSIQUES ★

Club Sandwich AMANO Style^{A,E,F,I,K} 11.00

Pulled Beef Burger AMANO Style^{A,E,F,K} 11.00

Salade César^{A,E,F,K} 11.00

mit Hähnchenbruststreifen^{A,E,F,K} 13.00

VINS

BLANC
Gaul's Eleven Cuvée^D
Matthias Gaul, Pfalz 0,1 L 0,75 L
5.00 35.00

Sauvignon Blanc^D
Matthias Gaul, Pfalz 6.00 42.00

Riesling Rätzelhaft^D
Ketten & Nieport, Mosel 6.00 42.00

ROUGE
Herr Gaul Rot^D
Matthias Gaul, Pfalz 5.00 35.00

Lubéron La Ciboise^D
M.Chapoutier, Rhône 5.00 30.00

Les Grands Murets^D
Corbières, Languedoc-Roussillon 6.00 42.00

ROSÉ
Le Rosé Gaul Cuvée^D
Matthias Gaul, Pfalz 5.00 35.00

Boissons non alcoolisées

Evian oder Badoit 0.33 L 3.50

Evian oder Badoit 0.75 L 6.50

Coca Cola^{2,5}, Light^{2,5,8,14}, Zero^{2,5,8,14} 0.20 L 3.00

Fanta^{1,3,5}, Sprite^{1,3} 0.20 L 3.00

Fever Tree Tonic^{3,7} 0.20 L 3.00

Ginger Ale^{3,5}, Bitter Lemon^{3,7} 0.20 L 3.00

Säfte: Orange, Apfel, Cranberry,
Tomate 0.20 L 3.00

CAFÉS

Americano² 2.00

Espresso² 2.00

Doppelter Espresso² 3.50

Latte Macchiato^{2,10} 3.50

Cappuccino^{2,10} 3.00

Milchkaffee^{2,10} 3.50

Heiße Schokolade¹⁰ 3.50

TÉS

TEEKANNE

English Breakfast

Assam Earl Grey

Jasmine Gold

Spring Darjeeling

Morgentau – Grüner Tee

Sweet Kiss – Früchtetee 5.50

FRISCHER TEE

Ingwer-Minze oder Minze 4.00

1 mit Konservierungsstoff(en), 2 koffeinhaltig, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 geschwefelt, 5 mit Farbstoff(en), 6 geschwärzt, 7 chininhaltig, 8 mit Aspartam (enthält eine Phenylalaninquelle), 9 genetisch verändert, 10 mit Milcheiweiß, 11 mit Eiklar, 12 mit Eiscreme, 13 Eis mit Pflanzenfett, 14 mit Süßungsmittel, 15 mit Phosphat, 16 mit Geschmacksverstärker, 17 hergestellt aus fein zerkleinertem Fleisch, 18 Formfleischvorderschinken
A Gluten, B Fisch, C Krebstiere, D Schwefeldioxide und Sulfite, E Sellerie, F Milch und Laktose, G Sesam, H Nüsse, I Eier, J Lupinen, K Senf, L Soja, M Weichtiere, N Erdnüsse