

Le Bristol

RESTAURANT

Vorspeise - Suppe - Salat

Pane Rustico saisonaler Aufstrich (*pP - Wir servieren Tischweise)	1,50*
* * *	
Fruchtige Cremesuppe von sonnengereiften Strauchtomaten	11,90
* * *	
Kürbiscremesuppe (Vegan)	
mit Kokos, Curry und Apfelchutney	13,50
* * *	
Maronenmousse mit Bresaola	
dazu Rote Bete und Birne	19,00

Hauptgerichte

Cremige Steinpilz-Gemüsesauce	
mit Spaghetti, Kartoffelcrunch und Pancetta (auch Vegetarisch)	24,00
* * *	
Strozzapreti mit Pesto von getrockneten Tomaten	
gehobeltem Ziegenhartkäse und Cashew-Kernen	18,90
* * *	
„Feines Ragout“ vom Hunsrücker Galloway Rind	
mit Madeira, Wurzelgemüse und Strozzapreti	20,90
* * *	
Bunter Jahreszeiten-Salat mit Limettendressing und Walnüssen	
zur Wahl mit Eifler Ziegenfrischkäse	
oder mit Streifen vom geräuchertem Lachs	18,80
*auch als Vorspeisensalat möglich	
* * *	
Lachsfilet auf der Haut gebraten mit Hummersauce	
Tomaten-Fenchelragout und Kräuter-Zitronenreis	33,00
* * *	
Gebackener Seelachs mit Sauce Remoulade	
auf süß-saurem Kürbis-Kartoffelsalat und Kernöl	27,00
* * *	
Schnitzel „Wiener Art“ mit Preiselbeeren*	24,50
Rumpsteak 250g medium mit Café-de-Paris Butter & Pfeffersauce*	35,00
*mit saisonalem Gemüse und Bratkartoffeln	
Rumpsteak 200g +10,00 innerhalb der Halbpension)	

Desserts

Kaffee Panna Cotta mit Himbeersauce und dunklen Schokoladenies	13,50
* * *	
Tagesdessert (bitte sprechen Sie uns an)	Tagespreis
* * *	
3 Kugeln gemischtes Eis ohne Sahne/mit Sahne	5,50/ +0,60
* * *	

Sehr geehrter Gast, kurzfristige Um- und Sonderbestellungen kommen wir im Restaurant im Rahmen der verfügbaren Ressourcen sehr gerne nach. Der Mehraufwand wird je nach Umfang ab +10,00 € in Rechnung gestellt. Bitte sprechen Sie uns an.

Bei Änderungswünschen, Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten sind wir Ihnen bei der Menügestaltung gerne behilflich. Alle Preise in Euro und inkl. der gesetzlichen MwSt.