Le Bristol
RESTAURANT

## Vorspeise ~ Suppe ~ Salat

**Pane Rustico** | saisonaler Aufstrich (*pP - Wir servieren Tischweise) 1,50*
* * *
**Fruchtige Cremesuppe von sonnengereiften Strauchtomaten** 11,90
* * *
**Getrüffeltes Berglinsensüppchen** mit Rinderschinken und Birne 13,50
* * *
**Geräucherte Forelle mit Apfel** Karotte und Meerrettich-Creme fraîche 18,00

## Hauptgerichte

**Strozzapreti mit Pesto von getrockneten Tomaten**
gehobeltem Ziegenhartkäse und Cashew-Kernen 18,90

**Fregola Sarda mit Kürbis**
Peccorino und geschmorten Radiccio 23,00
CHEF'S CHOICE

**„Feines Ragoût" 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-Fenchelragôut und Kräuter-Zitronenreis 33,00
* * *
**Gebratener Saibling mit Bouillabaisesauce**
Erbsen-Wurzelgemüse,Meerrettich und Sauce Rouille 29,00
* * *
**Schnitzel „Wiener Art"** mit Preiselbeeren
mit saisonalem Gemüse und Bratkartoffeln 24,50
**Rumpsteak 250g** medium mit Café-de-Paris Butter & Pfeffersauce
mit saisonalem Gemüse und Bratkartoffeln 35,00
Rumpsteak 200g +10,00 innerhalb der Halbpension

## Desserts

**Kürbis Bisquitrolle** mit Birnenkompott und Haselnuss-Buttereis 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.