

Le Bristol

RESTAURANT

Vorspeise - Suppe - Salat

Pane Rustico saisonaler Aufstrich (*pP - Wir servieren Tischweise) * * *	1,50*
Fruchtige Cremesuppe von sonnengereiften Strauchtomaten * * *	11,90
Kaltschale von der Wassermelone mit Pfeffer und Bresaola * * *	13,50
Wacholder Schinken mit Pfifferling-Salat und eingelegte Aprikose	18,00

Hauptgerichte

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
Kartoffeltaschen mit Pfifferlingen in Käse-Trüffelsauce und Tomatenkompott * * *	23,00
Bunter Jahreszeiten-Salat mit Limettendressing und Walnüssen zur Wahl mit Eifler Ziegenfrischkäse oder mit Streifen vom geräuchertem Lachs *auch als Vorspeisensalat möglich * * *	18,80
Lachsfilet auf der Haut gebraten mit Tomaten-Buttersauce Gegrillter Grüner Spargel und Kräuter-Zitronenreis * * *	32,00
Doradenfilet mit Safranschaum auf Tomaten-Fenchelragout und Sepia -Gnocchi * * *	33,00
Schnitzel „Wiener Art“ mit Preiselbeeren*	24,50
Rumpsteak 250g medium mit Café-de-Paris Butter & Pfeffersauce* *mit saisonalem Gemüse und Bratkartoffeln Rumpsteak 200g +10,00 innerhalb der Halbpension)	35,00

Desserts

3 Kugeln gemischtes Eis ohne Sahne/mit Sahne * * *	5,50/ +0,60
Bourbon -Vanillemousse mit Pfirsich dazu Rieslingsekt-Sorbet und Bretonischer Sablè * * *	13,50
Tagesdessert (bitte sprechen Sie uns an)	Tagespreis

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.