

Le Bristol

RESTAURANT

Vorspeise - Suppe - Salat

Pane Rustico saisonaler Aufstrich (*pP - Wir servieren Tischweise)	1,50*
* * *	
Kartoffelcremesuppe mit Schinken und Croutons	11,90
* * *	
Tomatenessenz	
mit Gemüse und Ravioli	13,50
* * *	
Speck-Lauch Quiche mit Schmand	
Wildkräutersalat und Pilzsalat	17,00

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
* * *	
Frische Steinpilze mit	
und Acquerello Risotto	22,50
* * *	
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	
gebratener grüner Spargel und Zitronen-Kräuterreis	30,00
* * *	
Gebackener Seelachs in Pankobrösel	
auf cremiger Polenta ,Ofengemüse und Zitronen-Buttersauce	31,00
* * *	
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

3 Kugeln gemischtes Eis ohne Sahne/mit Sahne	5,50/ +0,60
* * *	
Frischkäse-Creme mit Brombeeren	
Rum-Bisquit und Zitronesorbet	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.