

Bistro Chez Fabrice

Vorspeisen:

	€
Austern mit gesalzener Butter & Pumpnickel Stk. je 2,20	
Assiette le Bistro (kalter Vorspeisen- Teller)	9,90
Krabben Cocktail mit Toastbrot & Butter	9,50
Cuisses de grenouilles (Froschschenkel in Petersilien- Knoblauch- Butter) 12 Stück	9,50
Escargots à la „Solange“ 6 Stk. (Weinbergschnecken in Petersilien- Knoblauch)	8,50

Hauptgänge:

Omelette de Saison mit Salat	9,50
Crouque Monsieur am Salat	7,50
Mit Pommes	9,50
Hausgebeizter schottischer Lachs mit lauwarmem Kartoffelsalat	12,50
Tartar de boeuf mit Pommes	120 gr. 14,50
	200 gr. 19,50

	€
Cordon bleu „Paul“ mit Pommes & Salat	16,50

Entrecôte de boeuf	300 gr.	24,50
Rumpsteak	220 gr.	19,50

mit beurre Maître d'hôtel, Pommes & Salat

Confit de Canard	1 Keule	14,50
	2 Keulen	18,50

mit Pommes Sarladaise & Salat

Daurade au Pastis 19,50
serviert an der Gräte, Rosmarin- Kartoffeln &
Gemüse

Schottischer Lachs mit Zitrus- Crumble 16,50
Ananas- Mango- Chutney, Kartoffeln & Salat

Desserts:

Crème brûlée a la Catalane	6,90
----------------------------	------

Apfeltarte an Vanille Eis	6,50
---------------------------	------

Crêpe Suzette mit Sahne	5,90
& Vanille- Eis	7,50

Dame blanche	6,90
--------------	------