



TARTINES

mit einem Salat serviert

Lachs	13,50
<i>Lachs, Dijon Senf, Kräuter</i>	
Ziegenkäse & Rote Bete	12,50
<i>Ziegenkäse, Rote Bete, Walnussöl, Liebstöckel</i>	
Avocado & Ei	13,50
<i>Avocado, pochiertes Ei, Roggenbrot, Kresse</i>	
Champignons	12,50
<i>Gegrillte Champignons, frische Kräuter</i>	



Hors d'œuvres

Trüffel Frites	7,00
<i>Trüffel-Mayonnaise²</i>	
Padron	5,00
<i>Pimientos de Padron</i>	
Œufs de caille & sel de Bretagne	4,00
<i>Wachteleier, Fleur de Sel</i>	
Comté	7,00
<i>24 Monate gereifter Hartkäse aus dem Jura, Baguette</i>	
Olives marinées	5,50
<i>Marinierte Oliven¹³</i>	



Petits Plats

Paté du Sommelier	13,00
<i>Dijon Senf & Cornichons⁸, dazu Baguette</i>	
Sardinen	12,00
<i>Gegrillte Sardinen an Couscoussalat, Arganöl & Koriander</i>	
Hummerbisque	10,00
<i>Hummerbisque mit Sahne, Tomaten & Hummereinlage</i>	
Foie Gras	17,50
<i>Entenleber-Mousse, Apfelkompott & hausgemachtes Baguette</i>	

Salades

Verte	7,00
<i>Saisonale Blattsalate & Vinaigrette</i>	
Chèvre	14,00
<i>Warmer Ziegenkäse, Crostini, gemischter grüner Salat & schwarze Walnüsse</i>	
Niçoise	16,00
<i>Roher Thunfisch¹³, grüne Bohnen, Oliven, Wachteleier, Tomaten & rote Zwiebel</i>	

LES CLASSIQUES

Tatar	17,00
<i>Rindertatar nach französischer Art, Frisee & Pommes Frites</i>	
Moules frites	19,00
<i>Muscheln mit Pommes Frites, Weißwein, Lauch & Mayonnaise</i>	
Charcuterie Auswahl	16,00
<i>Serrano Schinken, getrocknete Wurst, Entenleber-Mousse, Paté mit Cornichons & Brot</i>	

Grands Plats

Steak Frites	26,00
<i>Rumpsteak (200 gr.) Pommes Frites, Salat & Maitre d'Hôtel Butter</i>	
Rochenflügel	21,00
<i>Rochenflügel, Kartoffelstampf, Kapern und Zitronenbutter</i>	
Merguez	18,00
<i>Lammbratwurst^{1,8}, Belugalinsen, Spitzkohl</i>	
Kaninchen	17,00
<i>Kaninchen¹³, Tomaten, Kartoffelstampf, Oliven & Schafskäse</i>	
Confit de canard	17,00
<i>Entenkeule gart im eigenen Fett, Petersilienkartoffeln, Frisée</i>	

BISTRO SOMMELIER

Est. 1997

CLASSIQUES

Crème brûlée	9,00
Mousse au chocolat	9,00
Profiteroles & sauce au chocolat	9,00

Glace & Sorbet maison

SAISONALE AUSWAHL

1 KUGEL	4,00	3 KUGELN	8,00
2 KUGELN	6,00	4 KUGELN	9,00

Le Café

Kontra Coffee - von Hand in Kopenhagen geröstet

Espresso Single	2,50
Espresso Double	3,50
Espresso Macchiato Single	3,00
Espresso Macchiato Double	4,00
Caffè Latte Single	4,00
Caffè Latte Double	5,00
Cappuccino Single	4,00
Cappuccino Double	5,00
Americano	4,00
Iced French Mocca	5,50

Espresso, Schokolade, Schlagsahne

LA PATISSERIE

Fragen Sie nach der Tagesempfehlung

Petits fours

6,00

FROMAGE

*Auswahl an französischen Käsesorten,
dazu Baguette und hausgemachtes Chutney*

3er Auswahl	12,00
6er Auswahl	22,00

Vins doux

	8 cl.
2010 Castelneau de Suduiraut,	9,00
<i>Sauternes, Frankreich</i>	
1995 Madeira Colheita, Justino's Madeira,	11,00
<i>Madeira, Portugal</i>	
2004 Fonseca "Quinta do Panascal",	12,00
<i>Douro, Portugal</i>	

Anis

	4 cl.
Pastis, Guy "Sapont"	6,00
Absinthe, La Louette	8,00
Absinthe, Soixante Cinq	8,00

BRANDY & DIGESTIV 2 cl.

Die Digestive im Bistro Sommelier werden nur in kleinen Mengen von außergewöhnlichen Winzern hergestellt.

2012 Spätburgunder Trester, J.B. Becker,	7.00	Marc de Bourgogne, Roulot,	9.00
<i>Rheingau, Deutschland</i>		<i>Burgund, Frankreich</i>	
Alter Weinbrand XO, 15 Jahre, J.B. Becker,	6.00	Mirabelle "Sélection", Distillerie Bertrand,	5.00
<i>Rheingau, Deutschland</i>		<i>Elsaß, Frankreich</i>	
Barolo Chinato, Roagna,	5.00	Kirsch "Sélection", Distillerie Bertrand,	5.00
<i>Piemont, Italien</i>		<i>Elsaß, Frankreich</i>	
Grappi di Teroldego, Endrizzi,	5.00	2014 Liqueur de Coing Sauvage, Laurent Cazottes,	6.00
<i>Trentino, Italien</i>		<i>Süd-West-Frankreich</i>	
Grappa di Barbaresco, Gaja,	9.00		
<i>Piemont Italien</i>			

**Haben Sie Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen? Gerne beraten wir Sie und händigen Ihnen die passende Übersicht aus.*