

BISTRO
Lessing's
CUISINE FRANCAISE

Entrees

Steak Tartare € 18,50

traditionell fein gehacktes Rinderfilet, welches Sie nach Belieben mit Kapern, Gewürzgurken, Senf und Eigelb abschmecken können.

Triologie von Lachs € 18,50

Dreifache traditionelle Komposition aus Lachs mariniert und geräuchert, serviert auf einem Bett aus Wildkräutersalat mit einem French dressing

Escargot au Parisienne € 18,50

12 Weinbergschnecken, serviert mit Petersilienbutter

Tarte Tatin Aux Tomates € 16,50

Die klassische Tarte Tatin, aber mit sonnengereiften Tomaten und einem Karamell aus Balsamico, serviert mit einem Wildkräutersalat

Paté Au Foie Gras € 21,50

Paté von der Gänseleber, serviert mit pochierter Feige – Crumble von der Haselnuss – Schaum von Armagnac

Croquettes de crevettes maison à base de crevettes € 17,50

Hollandaises.

Hausgemachte Garnelenkroketten aus holländischen Garnelen, serviert mit Zitronenmayonnaise und Petersilie.

Coquilles Saint-Jacques grillées à la mousse de champagne € 19,50

Gegrillte Jakobsmuscheln mit Champagnerschaum

Unsere Vorspeisen werden mit Baguette, Butter und Kräuterbutter serviert

L'Oyster

6 St. € 26,50

12 St € 52,00

24 St. € 90,00

serviert auf geschabtem Eis mit Zitrone und einem Rotweindressing

Freitag bis Sonntag

Veloute

Soupe à l'oignon € 11,50

klassische französische Zwiebelsuppe mit Gruyère überbacken

Soupe à l'ail € 11,50

Geräucherte Knoblauchsuppe

Bouilliabaise Marseille €21,50

Das Original serviert mit Roulle und Baugette

Hauptgerichte

Tournedos Lessings € 46,50

*Rinderfilet serviert mit Pilzen – Foie gras – schwarze Trüffel
abgeschmeckt mit einem Jus von Blaubeeren und Brombeeren*

Entrecote au Poivre € 36,50

Entrecote serviert mit einem Jus aus grünem Pfeffer

Steak Tomahawk du Duke avec une sauce au Calvados € 34,50

*Tomahawksteak vom Schwein ‚The Duke of Berkshire‘ serviert mit
einer Sauce von Calvados und karamellisierten Äpfeln*

Carré d'agneau et filet d'agneau servis avec un € 38,50

jus de miel de forêt et de thym

Lammkarree und Lammfilet serviert mit einem Jus aus

Waldhonig und Thymian.

Filet de saumon frit sur la peau avec une mousse hollandaise € 29,50

*Lachsfilet, auf der Haut gebraten mit einem Hollandaise-Schaum,
serviert auf einem Fenchelbett.*

Filet de Plie à la sauce au safran € 29,50

*gebratenes Schollenfilet auf einem Gemüsebett, verfeinert mit
einer Safransauce*

Zu allen unseren Hauptgerichten servieren wir Ihnen die passende Beilage

Dessert

Plateau de Fromages € 14,50

*Verschiedene Käsesorten serviert mit verschiedenen Nüssen,
Feigenbrot und Kletzenbrot*

Ananas flambé avec glace vanille et caramel à l'amaretto € 14,00

*flambierte Ananas mit Amaretto, abgerundet mit Vanilleeis
und Schlagsahne.*

Crème Brûlée € 13,50

Klassische Crème Brûlée, serviert mit Vanilleeis

Mousse au Chocolate € 13,50

Klassische Schokoladenmousse aus dunkler und weißer Schokolade