



le Bistrot des copains

La Table Conviviale

Vorspeise

Rindfleisch-Tataki, Guacamole und rote Zwiebel-Pickles.....	13,00 €
Markknochen, Austernpilze und gegrillter Speck.....	15,00 €
Topinambur-Mousseline, pochirtes Ei, geräuchertes Wildschweinschinken und Croûtons.....	8,00 €
Lachs-Gravlax, Mais-Blinis mit Heringskaviar.....	10,00 €
Selleriesalat karamellisierte Zwiebeln und Knoblauch-Croûtons.....	7,00 €
Hausgemachte Enten Foie Gras, Chutney und Toastbrot.....	Klein: 14,90 € Groß: 23,50 €

Salate

Salat mit geräuchertem Wildschweinfilet, Feigen und Haselnuss.....	17,50 €
Salat mit mariniertem Lachs und Avocado-Bruschetta.....	17,90 €

Vegetarische Gerichte

Risotto mit Gemüse, Rucola und Balsamico.....	17,00 €
Vegie Burger und grüner Salat.....	16,50 €
<i>Burgerbrot, Mozzarella, Pesto, Gemüse, rote Zwiebel, grüner Salat</i>	

Fischgerichte

Kabeljau-Rücken, Krustentiersauce und Kartoffelpüree.....	22,00 €
Filet von der Goldbrasse mit Sauerampfer, Weizenrisotto und Gemüse.....	19,50 €
Gebratene Garnelen nach Thai-Art mit Kokosmilch und Zuckerschoten, serviert mit Reismudeln.....	25,00 €



le Bistrot des copains

La Table Conviviale

Fleischgerichte

Mit Honig glasierte Entenbrust, reduzierte Sauce und gebratene Polenta.....	21,00 €
Gelbes Elsässer Hühnerfilet in Sesamkruste, und Risotto mit Saisongemüse.....	22,00 €
Gegrilltes Flank Steak vom Herforder Rind Chimichurri-Sauce, Pommes und Gemüse der Saison.....	23,00 €
Burger « des Copains », Pommes und grüner Salat.....	18,30 €
<i>Burgerbrot, Hackfleisch, Speck, Käse, Tomaten, Salat und Essiggurken</i>	
Wildeintopf (aus lokaler Jagd) mit Chorizo und Kartoffelpüree.....	23,00 €
Kalbsnieren nach Pariser Art (Speck, Zwiebeln, Pilze und gehackte Petersilie), Kartoffelpüree.....	19,00 €
Französisches Kalbsbries, „Paillason“-Kartoffeln und in Butter gebratener Spinat.....	26,00 €

Beilagenzuschlag 2,50€: Gemüse, grüner Salat, Pommes

Käse

Selbst geräucherter Münsterkäse, Kartoffelbrot.....	7,50 €
---	--------

Nachspeisen

Zitronentarte "Deonstruiert".....	6,80 €
Pistazien-Crème brûlée.....	7,00 €
Arme Ritter, Vanilleeis und Karamellsauce.....	7,50 €
Apfel-Birnen-Streusel, Karamelleis.....	7,50 €
Mit Malibu flambierte Clementinen, karamellisierte Mandeln, Kokoseis.....	8,00 €
Glutenfreier Schokoladenkuchen mit Himbeere-Sorbet.....	9,90 €
Profiteroles, Vanilleeis, Nutella-Schokoladensoße.....	8,50 €

Kaffee oder Tee mit Minidesserts.....	8,50 €
---------------------------------------	--------

Kaffee oder Tee TRES gourmand.....	12,90 €
------------------------------------	---------

*Nach Wahl (4cl) : Cointreau, Amaretto, Armagnac
Samalens VSOP*

Eisbecher

Eiskaffee oder -Schokolade.....	7,20 €
---------------------------------	--------

Coupe Dänemark.....	7,20 €
---------------------	--------

Eis & Sorbet*

1 Kugel.....	2,30 €
--------------	--------

2 Kugeln.....	4,30 €
---------------	--------

3 Kugeln.....	6,30 €
---------------	--------

Eissorten: Vanille, Schokolade, Kaffee

*Sorbet: Passionsfrucht, Zitrone, Johannisbeere,
Himbeere, Erdbeere*

**Glaces artisanales « Glace du Lac » à Kuttolsheim.*



le Bistrot
des **copains**

La Table Conviviale

Flammkuchen

Traditionell elsässischer Flammkuchen

Quark, Zwiebeln, Speckwürfel

10,90 €

Gratinierter Flammkuchen

Quark, Zwiebeln, Speckwürfel, geriebener Emmentaler

11,50 €

Gratinierter Flammkuchen mit Munster Käse

Quark, Zwiebeln, Speckwürfel, Munster Käse

12,50 €

Kinder Menü - 9,50 €

Kinder unter 10 Jahre alt.

Mini burger

Oder

1/2 Flammkuchen

+

2 Kugeln Eis