

La carte

Les Soupes

Französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken	5,00
Tagessuppe	5,50
Bretonische passierte Fischsuppe mit Rouille, Croutons und Käse	6,50

Les Entrées

6 Weinbergschnecken in Kräuterbutter	6,90	
Hirschterrine mit Rotwein- Zwiebelkonfitüre an Salatbouquet	8,50	
Herbstlicher Salat mit Fourme d'Ambert und karamelierten Walnüssen	9,00	
Tranchen vom hausgebeizten Lachs auf Kartoffelrösti	9,50	
Crottin Chavignol (Ziegenkäse) im Speckmantel an Salatbouquet	10,90	
Handgeschnittenes Rindertatar mit klassischen Zutaten	ca. 100gr	12,90

Les Entrées chaudes

Gnocchi in Salbeibutter mit Parmesanspäne	8,90
Tartiflette savoyarde (Traditioneller Kartoffelauflauf mit/ ohne Speck und Reblochonkäse überbacken aus den französischen Alpen.)	10,50
Ragout vom Muskatkürbis an Jasminreistimbale mit Pesto	10,90

*Informieren Sie sich auf unserer Homepage
www.schlossrestaurant-bellevue.de
über unsere Sonderveranstaltungen!*

Les Poissons

Lachsfilet unter der Pfefferkruste mit Gewürz-Rotwein-Risotto	16,20
Pochierter Kabeljau (MSC zertifiziert) auf Champagnerkraut mit Salzkartoffeln	16,90
Filet von der Dorade Royal mit Champagnersauce und Jasminreistimbale	18,90
Kross gebratenes Zanderfilet mit Safransauce und Salzkartoffeln	18,90

Les Viandes

Confit de canard mit Flageoletbohnen und Pommes au four (Barbarieentenkeule im eigenen Fett geschmort)	15,90
Blanquette de veau mit breiten Bandnudeln (Französisches Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons)	16,50
Entrecôte mit grüner Pfeffersauce, Saisongemüse und Pommes au four	21,50

Desserts

Cassissorbet mit Cremant aufgegossen	5,50
Crème Brûlée	6,00
Datteln mit Mascarpone Creme gefüllt – dazu eine Kugel Mövenpick Walnuß Eis	..6,00
Ganache au chocolat mit crème anglaise	6,50
Stück Käse	3,00

*Gerne empfehlen wir ein Glas Dessertwein oder einen schönen Digestif
zur süßen Köstlichkeit!*