

# Le Bistro du Lac

BISTROKARTE MONTAG BIS DONNERSTAG VON 12:00 BIS 17:00 UHR  
AB 17:00 UHR S. UNSERE SPEZIALITÄTENKARTE MONTAG BIS DONNERSTAG SOWIE  
FREITAG BIS SONNTAG UND AN FEIERTAGEN AB 12:00 UHR

## Speisen

<b>PORTION OLIVEN, PROVENZALISCH EINGELEGT</b>	3,5
<b>TAGESSUPPE</b>   SOUPE DU JOUR	6,5
<b>HAUSGEMACHTE QUICHE DES TAGES</b>	5,5
<b>2 CANAPÉS MIT GERÄUCHERTEM LACHS MIT EINEM GLAS CRÉMANT</b> 2 CANAPÉS DE SAUMON FUMÉE ACCOMPAGNÉ D'UN VERRE DE CREMANT	14,5
<b>FEINE GERÄUCHERTE FORELLENFILETS</b> <b>MIT SAHNEMEERETTICH UND PREISELBEEREN, DAZU GERÖSTETES BROT</b> FILETS DE TRUITE FUMÉE, RAIFORT ET CONFIT D'EIRELLES, SERVIS AVEC DU PAIN GRILLÉ	9,5
<b>DREIERLEI SAUCISSONS AUFGESCHNITTEN</b> (D,G) FRANZÖSISCHE LUFTGETROCKNETE SALAMI AUS LYON, OLIVEN UND BROT	7,5
<b>HAUSGEMACHTE GEFLÜGELLEBERPASTETE</b> <b>MIT FRÜCHTECONFIT UND GERÖSTETEM BROT</b> PÂTÉ DE FOIES DE VOLAILLE AU PORTO MAISON, CONFIT DE FRUIT ET TOAST HOMEMADE CHICKEN-LIVER - PORT WINE PIE WITH FRUITCHUTNEY AND TOAST	12,5
<b>DOMAINES' FEINE KÄSEAUSWAHL</b> (B,D,G) ASSIETTE DE FROMAGES   CHEESE PLATE	KLEIN 9,5 GROSS 14,5
<b>ASSIETTE MARCEL</b> (D,G) AUSWAHL AN KÄSE, ANTIPASTI, FRANZÖSISCHE SALAMI UND/ODER GEFLÜGELLEBERPASTETE MIT BROT	AB 12,5

## Flammkuchen

<b>ELSÄSSER ART</b> CRÈME FRAÎCHE   SPECK   ZWIEBELN (D,G)	12,5
<b>ELSÄSSER ART MIT GRATINIERTEM EMMENTALER</b> (D,G)	14,5
<b>MEDITERRAN</b> CRÈME FRAÎCHE   PEPPERONI   HIRTENKÄSE (D,G)	12,5
<b>MEDITERRAN MIT RUCOLA UND OLIVEN</b> CRÈME FRAÎCHE   ZIEGENKÄSE   RUCOLA   TOMATEN   OLIVEN   1 PAAR FRANZÖSISCHE LAMM-RINDSBRATWURST (D,G)	14,5
<b>DOMAINES</b> CRÈME FRAÎCHE   PEPPERONI   HIRTENKÄSE   RUCOLA   OLIVEN   1 PAAR FRANZÖSISCHE LAMM-RINDSBRATWURST IN SCHEIBEN GESCHNITTEN (D,G)	19,5
<b>EXTRA BROT</b> (D)   PAIN	2,5

WEITERE SPEISEN S. TAGESANGEBOT

# Desserts

<b>TARTES UND KUCHEN S. TAGESANGEBOT</b> <sup>(D)</sup>	3,8	
GÂTEAUX ET TARTES MAISON DU JOUR   HOMEMADE TARTES AND CAKES OF THE DAY		
<b>MOELLEUX AU CHOCOLAT ET GLACE VANILLE</b>	9,5	
WARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN MIT FLÜSSIGEN KERN, VANILLEEIS UND BEERENFÜCHTEN <sup>(A,D,G)</sup> CHOCOLATE CAKE, VANILLA ICE CREAM		
<b>AFFOGATO</b>   ESPRESSO MIT VANILLEEIS	4,5	
<b>TROU GOURMAND</b>   1 KUGEL ZITRONENSORBET MIT 4CL TRESTERBRAND	7,5	
1 BOULE DE SORBET CITRON ARROSÉ DE MARC   1 SCOOP OF LEMON SORBET WITH GRAPPA		
<b>COLONNEL</b>	7,5	
1 KUGEL ZITRONENSORBET MIT 4CL VODKA		
<b>LEMON AND ICE</b>   1 KUGEL ZITRONENSORBET MIT CRÉMANT AUFGESPRITZT	7,5	
1 BOULE DE SORBET CITRON ARROSÉ DE CRÉMANT   1 SCOOP OF LEMON SORBET WITH SPARKLING WINE		
<b>KIR GLACÉ</b>	7,5	
1 KUGEL ZITRONENSORBET MIT CASSISLIKÖR UND CRÉMANT AUFGESPRITZT		
<b>SCHWEDENEIS</b>	8,5	
APFELMUS, 2 KUGELN EIS (VANILLE & SALZKARAMELL), EIERLIKÖR, SAHNE		
<b>EISSORTEN</b>	KUGEL   BOULE   SCOOP	2
ERDBEERE <sup>(G)</sup>   HASELNUSS <sup>(G)</sup>   MANGO-JOGHURT <sup>(G)</sup>   SALZKARAMELL <sup>(G)</sup>   SCHOKOLADE <sup>(G)</sup>   VANILLE <sup>(G)</sup>   ZITRONENSORBET		
<b>SCHLAGSAHNE</b> <sup>(G)</sup> CHANTILLY / WHIPPED CREAM		1