LA VALLÉE

DAS BISTRO IM CASINO

Unsere Klassiker aus der Bistroküche

Gedeck
Brot und Aufstrich | pro Person 2€

plus luftgetrockneter Rohschinken von der Berkel Schwungradmaschine | pro Person 4€

Marinierte Blattsalate & Wildkräuter | Les salades
Marinierte Blattsalate & Wildkräuter mit Honig-Senf-Dressing
und gehobelten Radieschen | 10€
mit 3 gegrillten Kaltwassergarnelen | 16€

Tatar vom Rind | Tartare de bœuf
Klassisch marinierter Tatar vom Rind, Eigelb-Senf-Emulsion & Wildkräuter | 20€
mit Bistro-Pommes | 25€

Orientalisches Lammhackragout mit Wurzelgemüse | Boboti oriental
Orientalisches Lammhackragout mit Wurzelgemüse, gebratenem Pfannenbrot, Joghurt, Koriander, Sprossen & Limette| als Vorspeise 19€ | als Hauptgang 24€

Fischsuppe „La Vallée“ | Bouillabaisse „La Vallée“
Fischsuppe mit Dorade, Garnele & Bouchot Muscheln, dazu Sauce Rouille | 15€
als Hauptgang | 25€

Bouchot Muscheln | Moules
Bouchot Muscheln in Weißwein-Kräuter Sahne gegart | als Vorspeise 19€
mit Bistro Pommes | als Hauptgang 24€

Rosa gebratenes Filet vom Rind | Filet de bœuf rôti
Rosa gebratenes Filet vom Rind (Ladies Cut 160g), Portweinjus,
gebratenes Gemüse & Bistro-Pommes | 39€
plus gebratene Scheibe Entenleber als Rinderfilet “Rossini” | 49€

Dessert

Zartbittere Schokoladentarte | Tarte aux chocolate
Schokoladentarte mit Marillenröster & gesalzenem Karamelleis | 14€

Unsere saisonalen Spezialitäten

Vorspeisen & Suppen

Tomate & Burrata | Tomate et burrata
Cremiger Burrata mit buntem Tomatensalat, dazu Basilikumpesto | 15€

Gegrillter Pulpo mit Tomate | Poulpe grillée
Gegrillter Pulpo mit Salat von alten Tomatensorten, Basilikumpesto & Safransauce | 20€

Steinchampignonsuppe | Velouté de cèpes
Steinchampignoncremesuppe mit Croûtons & Schnittlauch | 12€

Hauptgerichte

Cremige Steinchampignonpasta | Pâtes crémeuses aux cèpes
Cremige Steinchampignonnudeln mit wildem Brokkoli, Schnittlauch & Bergkäse | 25€

Kurz gegrillter Thunfischrücken | Steak de thon
Kurz gegrillter Thunfischrücken mit asiatischem Glasnudelgemüsesalat
und Ingwer-Honig-Soja-Jus | 32€

Auf der Haut kross gebratene Dorade | Daurade royal rôtie
Auf der Haut kross gebratene Dorade mit saisonalem Kartoffel-Gemüse-Gröstl
und Safran-Beurre blanc | 32€

Steak vom Ibericoschweinerücken | Cochon ibérique
Steak vom Ibericoschweinerücken mit Naturjus, glasiertem Sommergemüse und
kleinen Rosmarinkartoffeln | 29€

In Butter gebackenes Hühnerschnitzel | Escalope poulet
In Butter gebackenes Hühnerschnitzel mit mariniertem Blattsalat & Bistro-Pommes| 22€

Dessert & Käse

Karamellmousse | Mousse au caramel
Karamellmousse mit marinierten Himbeeren & Vanilleeis | 14€

Sgroppino | Le Sroppino
Zitronensorbet wahlweise mit Crémant oder Wodka am Tisch aufgegossen | 9€

Käseauswahl | Sélection de fromages
2 Weichkäse aus Frankreich & 2 Schnittkäse aus der Region,
hausgemachtes Feigenchutney & Sauerteigbaguette | 14€