

SPEISEKARTE

Le Consulat

RESTAURANT : BISTROT

Le Consulat

RESTAURANT : BISTROT

SPEISEKARTE

HORS D'OEUVRES

Markknochen vom Kalb ^L Vom Grill, Merguez, Beaufort, Thymian Grilled Marrow Bone, merguez, beaufort, thyme ^L	16
Caesar Salad ^{M, F, L} Buttermilch, Kapern, Sardellen, Chili, Parmesan, Radieschen Caesar salad with buttermilk, capers, anchovies, chilli, parmesan cheese, radish ^{M, F, L}	16
Endiviensalat ^{S, H} Picandou, Birne, Haselnüsse, Orange Endive with picandou, pear, hazelnuts, orange ^{S, H}	14
Kräuterseitling Mille-feuille ^G Butternut-Matte, rotes Curry Mushroom Mille-feuille with butternut squash, red curry ^G	16
Entenleber-Terrine ^L Petersilienwurzel, Sherry, Frisée, Kirsche, Petersilie, Trüffel Parsley root, sherry, frisée, cherry, parsley, truffle	12
Escargots à la bourguignonne ^{W, L} 6 Schnecken nach „Burgunder Art“ in Kräuterbutter gratiniert 6 „Burgundy-style“ snails au gratin in herb butter ^L	12
Tatar vom Gelbflossen-Thunfisch ^{F, Se} Süßkartoffel-Ceviche, Sesam, Koriander, Ingwer Tuna Tatare, Sweet potato ceviche, sesame, coriander, ginger ^{F, Se}	18

Le Consulat

RESTAURANT : BISTROT

SPEISEKARTE

AUSTERN * OYSTERS

David Herve - FIN DE CLAIRE No. 2 ^{W.A} Zitrone, Schalotten-Essig / Lemon, Shallot Vinegar	Stück / each halbes Dutzend/ half a dozen	4,50 27
David Herve - FIN DE CLAIRE gratiniert /gratinated ^{W.A} Zitrone, Knoblauch, Petersilie / Lemon, Garlic, Parsley	halbes Dutzend/ half a dozen	30

Von der Ostküste der Île d'Oleron, Charente-Maritime, Frankreich. Ausgewogenes Aroma durch die Verweildauer in den mineral- und nährstoffreichen Claires / From the hat coast of Île d'Oleron, Charente-Maritime, France. Balanced aroma due to the time spend in the mineral and nutirent-rich Claires

Le Consulat

RESTAURANT : BISTROT

SPEISEKARTE

PLATS PRINCIPAUX

Wiener Schnitzel ^{S, G, E, L, A} vom Kalb, lauwarmer Kartoffelsalat, Preiselbeeren, Kapern, Meerrettich Veal, served with handwarm potato salad, foxberries, capers and horseradish	32
Maishähnchen suprême ^L Sous-vide gegart, schwarzer Knoblauch, Jus Corn chicken supreme sous-vide cooked, black garlic, jus ^L	32
Le Consulat Burger ^{G, L, E} US-Strip Loin, Brioche, karamellierte Zwiebeln, Ingwer-Chili-Mayo, Raclette US-Strip Loin, brioche, caramelized onion, ginger-chili-mayo, raclette ^{G, L, E}	18
Loup de mer ^F Seebarsch, Artischocke, Tomate, Ras el Hanout Sea bass, artichoke, tomato, Ras el hanout ^F	32
Jacobsmuscheln ^{W, K, L} Flusskrebsschwänze, Vermouth, Dill-Öl Scallops, Vermouth, dill-oil ^{W, K, L}	36
Provenzalische Fischsuppe ^{W, K, F, L, G, E} Edelfische, Schwertmuscheln, Garnele, Safran, Rouille, Baguette Fishsoup provençal, gourmet fish, razor clams, prawn, saffron, rouille, baguette ^{W, K, F, L, G, E}	26
Blumenkohl-Steak ^{So, M} Süßkartoffelpüree, Zucchini, grüner Spargel, vegane Sauce Hollandaise Cauliflower steak, mashed sweet potatoes, zucchini, green asparagus, vegan saude hollandaise ^{So, M}	18

Le Consulat

RESTAURANT : BISTROT

SPEISEKARTE

STEAK

Irishes Rinderfilet Irish beef filet	44
---	----

BEILAGEN/ SAUCEN

Pommes frites / french fries ^S	8
Kartoffelpüree / mashed potatoes ^L	9
Kartoffelsalat / potato salad	8
Blattspinat / spinach ^L	8
Ratatouille / ratatouille ^L	12
Grüner Salat / green salad ^{S, Se}	12
Pfeffersauce / peppercorn sauce ^L	6

Alle Preise in EURO (€) inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. All prices in EURO (€) including VAT.

Alle Preise in EURO (€) inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. All prices in EURO (€) including VAT.

Le Consulat

RESTAURANT : BISTROT

SPEISEKARTE

DESSERT

Mousse au Chocolat ^{E, L, Ko} Espresso, Karamell, Tonka-Bohne Mousse au chocolat, espresso, caramel, tonka bean ^{E, L, Ko}	9
Crème brûlée ^{E, L} Bourbon-Vanille, Waldbeeren Crème brûlée, bourbon vanilla, wild berries ^{E, L}	8
Grand Marnier Parfait ^{E, L, G} Orange, Brioche-Crumble, Erdbeeren Grand Marnier Parfait, orange, brioche-crumble, strawberries ^{E, L, G}	9
Choix de fromages ^{L, G, Se} Auswahl von Käse, Feigensenf, Salzgebäck, Trauben, Mischbrot Selection of French cheese, fig mustard, cracker, grapes, bread ^{L, G, Se}	18

E = Ei / egg N = Nüsse / nuts, F = Fisch / fish G = Gluten / gluten, K = Krebstier / crustacea, L = Laktose / lactose, LU = Lupine / lupine, S = Sesam / sesame, SC = Schwefel / sulfur, SF = Schalenfrüchte / shell fruits, SL = Sellerie / celery, SN = Senf / mustard, SY = Soja / soy, W = Weichtiere / molluscan