

Bistro La Vue

FEINER FISCH

VORSPEISEN



Salat nach Nizzaer Art

mit gegrilltem Thunfisch*,
Anchovis und Kapernäpfeln

13,50 €

Unsere Weinempfehlung

Weißwein: Jonathan Didier Pabiot, Pouilly-sur-Loire,
Loire, Frankreich Pouilly Fumé (Sauvignon Blanc)

0,1 l 8,20 € *0,75 l 53,00 €*



Salat de Côte d'Azur

Oktopus und Jakobsmuscheln* vom Grill
mit Rucolasalat, mediterranem Gemüse und Melone

15,90 €

Unsere Weinempfehlung

Weißwein: Benedikt Bimmerle, Renchen, Baden, Deutschland
Riesling Pinot Blanc

0,1 l 5,50 € *0,75 l 35,00 €*



Croque Monsieur „La Vue"

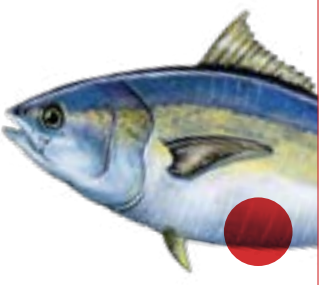
Brioche mit gebeiztem Lachs*, Comté,
Dijon-Senf und pochiertem Ei*

11,90 €

Unsere Weinempfehlung

Weißwein: Familia Torres, DO Penedès, Katalonien, Spanien
Torres Viña Esmeralda (Moscatel de Alejandría & Gewürztraminer)

0,1 l 5,00 € *0,75 l 32,00 €*



* Diese Speisen können je nach Wunsch zubereitet werden. Wir weisen darauf hin, dass Gerichte von tierischen Produkten wie Fleisch, Geflügel, Fisch, Meeresfrüchten oder Eiern, die roh oder nicht ganz gegart sind, unter bestimmten medizinischen Bedingungen Krankheiten hervorrufen können. These foods can be cooked to order. Public Health Advisory: Consuming raw or undercooked meats, poultry, sea-food, shellfish or eggs may increase your risk for foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

* SUPPEN *

Cremige Muschelsuppe

mit Kartoffelwürfeln, Speck,
Lauch und Hummerbisque

11,40 €

Unsere Weinempfehlung

Roséwein: Cinsault Frankreich, Languedoc,
Alexis Lichine, Vin de Pays Chevalier Cinsault
0,1 l 4,60 € 0,75 l 30,00 €

Hummerbisque

klassische Art mit Cognac und Estragon

11,50 €

Unsere Weinempfehlung

Weißwein: Skoff, Kranach, Südsteiermark, Österreich
Ried Kranach Gewürztraminer

0,1 l 8,20 € 0,75 l 53,00 €



* HAUPTGERICHTE *

„Blanquette de la mer“

Fischragout aus Loup de mer*, Brasse*, Crevetten, Champignons und Thymian

22,90 €

Unsere Weinempfehlung

Rotwein: Marisco Vineyards, Marlborough, Neuseeland The Ned Pinot Noir

0,1 l 6,00 € 0,75 l 39,00 €

*Steinbuttfilet**

im eigenen Sud konfiert an Rosmarinschaum mit Kartoffel-Risotto und jungem Gemüse

24,90 €



Unsere Weinempfehlung

Weißwein: Christian Moreau, Chablis, Burgund, Frankreich Chablis (Chardonnay)

0,1 l 8,50 € 0,75 l 56,00 €

*Gebratener Seeteufel**

mit Artischocken, Kapern, Zitrone und Tomatenfond

23,50 €

Unsere Weinempfehlung

Roséwein: Caude Val, Malras, Languedoc, Frankreich Terre de Caudeval (Syrah)

0,1 l 5,00 € 0,75 l 32,00 €



* HAUPTGERICHTE *

Kabeljaufilet*
sanft gegart, mit geschmortem Lauch,
Kartoffelcreme und Beurre blanc

24,90 €

Unsere Weinempfehlung
Roséwein: Barton-Guestier, Anjous, Loiretal, Frankreich
B&G Rosé d'Anjou (Grolleau & Gamay)
0,1 l 5,60 € 0,75 l 36,00 €

Vegane Ratatouille-Ravioli

mit sautiertem Mangold und
Spinat-Macadamia-Pesto

14,50 €

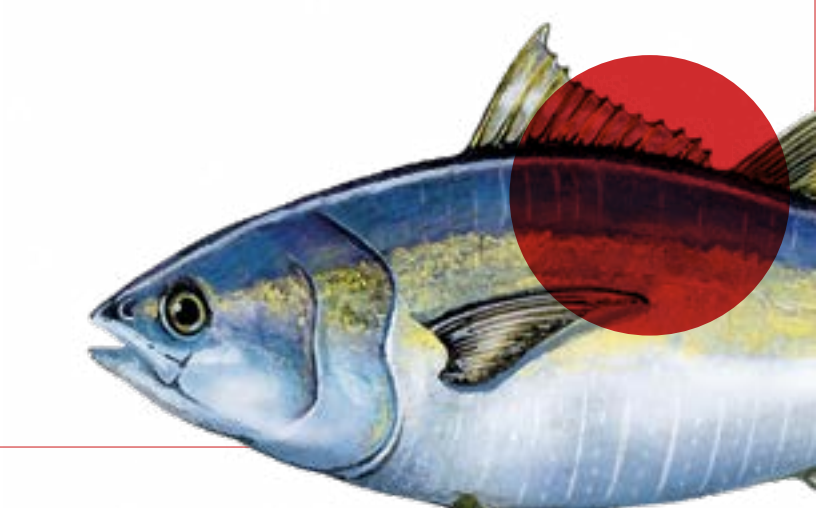
Unsere Weinempfehlung
Rotwein: Alexis Lichine, Vin de Pays, Languedoc, Frankreich
Chevalier Merlot
0,1 l 6,90 € 0,75 l 45,00 €

Rosa gebratenes Rinderfilet* (150g)

mit 1/2 Languste, jungem Gemüse und Estragonbutter

33,90 €

Unsere Weinempfehlung
Rotwein: Cygnus, Tasca d'Almerita, Sizilien, Italien
Nero d'Avola & Cabernet Sauvignon
0,1 l 6,70 € 0,75 l 43,00 €



DESSERT

Aprikosen-Mandel-Tarte

mit Zitronensorbet

9,50 €



Crêpe Suzette

Crêpe in Orangenlikör flambiert

9,50 €



Käsevariation vom Wagen
mit französischem Baguette

3 Sorten

11,50 €

6 Sorten

17,90 €

Unsere Weinempfehlung

Süßwein: La Rectorie Parcé Frères, Roussillon, Frankreich
Riversaltes Ambré 20 ans (Grenache Blanc)

0,1 l 7,50 €

* SCHAUMWEINE *

Champagner

Philippe Gonet Roy Soleil Blanc de Blancs Grand Cru
0,1 l 10,70 €

Philippe Gonet Rosé Brut
0,1 l 10,70 €

Moët & Chandon Impérial Brut
0,1 l 10,70 € 0,75 l 75,00 €

Moët & Chandon Rosé Impérial
0,1 l 10,70 € 0,75 l 75,00 €

Crémant

L'extra par Langlois Crémant Brut
0,75 l 48,00 €

L'extra par Langlois Crémant Rosé
0,75 l 52,00 €

* WEINE *

Weisswein

Chardonnay Los Vascos
Baron de Rothschild, Colchagua Valley, Chile

0,1 l 5,10 €

Trittenheimer Apotheke Riesling „Alte Reben“
Franz-Josef Eifel, Mosel-Saar-Ruwer, Deutschland

0,1 l 6,20 €

Pinot Grigio 15
Castelfeder, Südtirol, Italien

0,1 l 6,90 €

Rotwein

Cygnus
Nero d’Avola & Cabernet Sauvignon
Tasca d’Almerita, Sizilien, Italien

0,1 l 6,70 €

AN/2
Manto Negro, Callet, Cabernet Sauvignon & Syrah
Ànima Negra, Mallorca, Spanien

0,1 l 8,20 €

ValSotillo Crianza
Tinta del Pais
Bodegas Ismael Arroyo, Ribera del Duero, Spanien

0,1 l 6,30 €

Roséwein

Pinot & Co
Rosé Cuvée
Dreissigacker, Rheinhessen, Deutschland

0,1 l 6,80 €

DIGESTIF

Brandy

Carlos Primero
4 c l 4,80 €

Cardenal Mendoza Gran Reserva
4 cl 5,60 €

Lepanto Brandy de Jerez
4 cl 8,30 €

Liköre

Amaretto Disaronno
4 cl 4,30 €

Baileys Irish Cream
4 cl 4,30 €

Cointreau
4 cl 4,30 €

Kahlúa
4 cl 4,30 €

Verpoorten-Eierlikör
4 cl 4,30 €

Kräuter, Bitter & Anisées

Aperol
4 cl 4,30 €

Campari
4 cl 4,30 €

Averna Amaro
4 cl 4,70 €

Ramazzotti Amaro
4 cl 4,70 €

Sambuca Molinari
4 cl 4,70 €

D.O.M Bénédictine
4 cl 4,70 €

* SOFTGETRÄNKE *

Fruchtsäfte und Fruchtnektare
Ananas, Apfel, Banane, Cranberry, Erdbeere, Grapefruit,
Kirsche, Mango, Maracuja, Orange, Pfirsich,
Schwarze Johannisbeere, Tomate
0,2 l 2,50 €

Alle Fruchtschorlen
0,2 l 2,50 €

Frisch gepresster Orangensaft
0,2 l 4,40 €

Eistee Zitrone
0,2 l 2,50 €

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite
0,2 l 2,50 €

Thomas Henry

Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale
0,2 l 4,50 €

Red Bull Energy Drink
0,25 l 3,70 €

Waterkant Ebbe/Flut

natürliches Mineralwasser ohne Kohlensäure
natürliches Mineralwasser mit Kohlensäure versetzt

0,33 l 2,10 €
0,75 l 5,60 €

* HEISSGETRÄNKE *

Gerne servieren wir Ihnen alle Heißgetränke
wahlweise auch mit laktosefreier Milch, Hafer- oder Sojadrink.

Caffè crema 2,10 €

Espresso 2,10 €

Doppio 3,50 €

Espresso macchiato 2,20 €

Cappuccino 3,60 €

Latte macchiato 3,60 €

Caffè latte 3,60 €

Internationale Kaffeespezialitäten

Irish Coffee

Gesüßter Kaffee mit irischem Whiskey und einer Haube aus leicht geschlagener Sahne

6,30 €

Corretto

Espresso mit einem Schuss grappa, Weinbrand oder Likör „korrigiert“

6,30 €

Caffè Créole

Brauner Rum, Cointreau, Muskatnuss, Schlagsahne, Kaffee

6,30 €

Caffè di Mandorla

Amaretto, Crème de Cacao braun, Brandy, Schokoraspeln, Schlagsahne, Kaffee

6,30 €

Pharisäer

Brauner Rum, Schlagsahne, Kaffee

5,70 €

Café Oriental – ohne Alkohol

Vanillesirup, Mandelsirup, Zucker, Zimt, Schlagsahne, Kaffee

5,00 €

Eiskaffee

Kaffee, Eiscreme und Schlagsahne

5,60 €

Teesorten von Fernweh Heimweh

Bio Schwarzer Tee Earl Grey[1,2]
2,90 €

Bio Schwarzer Tee Assam Breakfast[1,2]
2,90 €

Bio Weißer Tee Pfirsich & Aprikosen[1,2]
2,90 €

Bio Grüner Tee China Original[1,2]
2,90 €

Bio Grüner Tee Tropische Früchte[1,2]
2,90 €

Bio Kräutertee Kamille & Verbene[1,2]
2,90 €

Bio Kräutertee Minze[1,2]
2,90 €

Bio Kräutertee Verbene & Melisse[1,2]
2,90 €

Bio Gewürztee Kurkuma & Ingwer[1,2]
2,90 €

Bio Rooibostee Bourbonvanille[1,2]
2,90 €

Bio Früchtetee Blaubeere & Holunder[1,2]
2,90 €

Unsere Empfehlung:
Bio Grüner Tee Sanddorn & Rose[1,2]
2,90 €

Kakao-Spezialitäten

Kakao
2,60 €

Eisschokolade
5,60 €

Russische Schokolade
Vodka, Schlagsahne, Kakao
7,60 €

Caribbean Chocolate
Brauner Rum, Caribbean Chocolate,
Schlagsahne, Kakao
7,60 €

Bourbon County
Bourbon Whiskey, Vanillesirup, Kakao
7,60 €

Schokoladenspezialitäten für Zuhause
Verschiedene Sorten und Geschmacksrichtungen

Handgefertigte *Mein Schiff ®* Praline Stück
0,90 € Stück

Handgeschöpfte *Mein Schiff ®* Schokolade
50 g 2,90 €
100 g 4,90 €