



## LE BISTRO – EIN KLEINES STÜCK KULINARISCHES GLÜCK

Wir haben von Montag bis Freitag von 11-18 Uhr geöffnet und geben ihnen die Gelegenheit, in dem einzigartigen Flair des Wintergarten Varietés schon tagsüber zu schlemmen. Genießen sie ihre Mittagspause bei uns oder treffen sie sich mit Freunden zu einer kleinen Pause vom Alltag. Zusätzlich zu unseren á la carte Speisen bieten wir einen Mittagstisch mit einem täglich wechselnden Angebot von regionalen und saisonalen Speisen. Abrunden können sie ihren Aufenthalt mit einem duftenden Kaffee und einem Stück leckeren Kuchen.

Unsere täglich wechselnden Daily Specials servieren wir ihnen zwischen 12-18 Uhr im Le Bistro an. Die Wochenkarte kann auf [www.facebook.com/LeBistroWintergarten](http://www.facebook.com/LeBistroWintergarten) abgerufen werden.

Suppe der Woche	3,50
Daily Special	7,50
Daily Special VEGETARISCH	6,50

Sie sind in einer Gruppe unterwegs und haben Bedenken im Le Bistro keinen Platz mehr zu bekommen? Kein Problem! Reservieren Sie bei uns einen Tisch und schlemmen Sie sich durch unsere Speisekarte.

Tischreservierungen und Take Away Bestellungen nehmen wir an unter 030 588 43 470.



## SPEISEN | DISHES

WALNUSSE SALAT <sup>B,H,K</sup> VEGETARISCH Blattsalate   Kirschtomaten   Ziegenkäse Karamellierte Walnüsse   Himbeerdressing Walnut salad   lettuce   cherry tomatoes   goat cheese Caramelized walnuts   raspberry dressing	9,00
CAESAR SALAD <sup>D,G</sup> VEGETARISCH Römersalat   Kirschtomaten   Parmesan Kräutercroûtons   Caesar-Dressing dazu 6 knusprige Hähnchenstrips +4,50 Romaine lettuce   cherry tomatoes   shaved parmesan herb croûtons   Caesar dressing optional with 6 crispy chicken strips +4,50	7,50
KLEINER BEILAGENSALAT <sup>K</sup> IM BROTBALLON VEGAN Small side salad in a bread ballon	5,00
TAGLIATELLE IN TRÜFFELCREME <sup>D,E,G</sup> VEGETARISCH Julienne von der Erbsenschote   geriebener Parmesan dazu 2 gebratene Garnelen +3,50 Tagliatelle in truffle cream   pea pod julienne shaved parmesan optional with 2 pan-fried prawns +3,50	10,00
KÜRBISGNOCCHI MIT SAFRANSCHAUM VEGAN Grüne Spargelspitzen   Schwarzwurzel   Maniok Pumpkin gnocchi with saffron froth   green asparagus   Black salsify   manioc	10,00
POT AU FEU VOM WURZELGEMÜSE <sup>G,J</sup> Hähnchenbrust   Wurzelgemüse   Weißwein-Curry-Emulsion Pot au feu of root vegetables   chicken breast   white wine curry emulsion	12,50
FLAMMKUCHEN CHÈVRE <sup>B,D,G,H</sup> VEGETARISCH Crème fraîche   Ziegenkäse   Thymian-Honig karamellierte Walnüsse   Rucola Tarte flambée   Crème fraîche   goat cheese   thyme honey caramelized walnuts   rocket	9,50
ELSÄSSER FLAMMKUCHEN <sup>D,G</sup> Crème fraîche mit Schnittlauch   Speck   rote Zwiebeln tarte flambée   Crème fraiche with chive   bacon   red onions	8,50
RÖSTBROT MEDITERRAN <sup>D,G</sup> VEGETARISCH Bauernbrot   Mozzarella   Strauchtomate   Avocado Rucola   Basilikumpesto Roasted farmhouse bread   mozzarella   avocado vine-ripened tomatoes   rocket   basil pesto	7,50
RÖSTBROT STRAMMER MAX <sup>A,D,G</sup> Bauernbrot   Strauchtomate   Schinkenwürfel   Spiegeleier Roasted farmhouse bread   vine-ripened tomatoes diced ham   fried eggs	7,50
FRANZÖSISCHE KÄSEAUSSWAHL <sup>G,H,K</sup> 5 x 30g Käse von Kuh und Ziege   Zweierlei Trauben Karamellierte Walnüsse   Feigensenf French cheese selection of cow and goat 5 x 30g   two kinds of grapes caramelized walnuts   fig mustard	12,50
CHAMPAGNER & SORBET <sup>D,G</sup> Rhabarbersorbet   Champagner 0,1l   Pistazienhippe Rhubarb sorbet   champagne 0,1l   pistachio pastry	10,00
APFEL-HASELNUSS-CRUMBLE <sup>A,D,G</sup> mit 1 Kugel bourbon Vanilleiscreme Apple hazelnut crumble with 1 scoop   Bourbon vanilla icecream	6,00



## SOFTS

Selters Mineralwasser	FL. 0,25 L	3,00
Classic, Leicht, Naturell	FL. 0,75 L	8,00
Coca-Cola <sup>1,9</sup>   light <sup>1,9,11</sup>   zero <sup>1,9,11</sup>	FL. 0,2 L	3,00
Granini Apfelsaft	FL. 0,2 L	3,00
Granini Rhabarbersorbet	FL. 0,2 L	3,00
Fritz Spritz BIO Traubenschorle	FL. 0,33 L	4,00
Anjola Ananas-Limetten-Limonade	FL. 0,33 L	4,00
Frisch gepresster Orangensaft	GL. 0,1 L	3,00
	GL. 0,2 L	5,50

## HEISSES

Kaffee <sup>9</sup> / Kaffee koffeinfrei	TASSE	3,00
Espresso <sup>9</sup>	TASSE	3,00
Doppelter Espresso <sup>9</sup>	TASSE	4,50
Cappuccino <sup>9</sup>	TASSE	3,50
Latte Macchiato <sup>9</sup>	GLAS	4,00
Althaus Tea Campus	GLAS	3,00

English Superior Black Tea | Earl Grey Classic | Milde Minze

BIO-Darjeeling Tumsong First | Flush Classic Herbs

BIO-Rooibusch Bourbon | Vanille | Grün Matinee | Fruit Berry

## APERITIF

Prosecco Frizzante	GL. 0,1 L	4,50
Fürst von Metternich Riesling Sekt oder Cuvée Rosé, trocken	GL. 0,1 L	6,50
Champagner Mumm Grand Cordon, Brut	GL. 0,1 L	10,00
Aperol Sprizz - Prosecco mit Aperol <sup>1,10,11</sup>	GL. 0,2 L	7,50

Lillet Berry

Lillet Rose<sup>1</sup> | Russian Wild Berry | Waldbeeren | Minze

Gordon's Pink Tonic

Gordon's Pink Gin | Tonic Water<sup>10</sup> | Erdbeeren

## WEINE

GL. 0,2 L

WEISS

2018 Kreuznacher Riesling QbA, trocken 6,50

2018 Grauer Burgunder, QbA, trocken 6,50

ROSE

2019 Spätburgunder Weißherbst, trocken 6,00

ROT

2018 Montepulciano d'Abruzzo, trocken 6,50

2018 Tempranillo Oromonte, trocken 7,00

## BIER

VOM FASS

Radeberger Pilsner GL. 0,3 L 4,00

Schöfferhofer Hefeweizen GL. 0,5 L 6,00

FLASCHE

Berliner Kindl Weisse Himbeer- oder Waldmeister <sup>1,4,11</sup> FL. 0,33 L 4,50

ALKOHOLFREI

Clausthaler Original, Extra-herb, Naturtrüb oder Radler FL. 0,33 L 3,50

Schöfferhofer Weizen 0,0% FL. 0,5 L 5,50

Alle Preise in Euro inkl. Bedienung und gesetzliche MwSt. Die genannten Speisen und Getränke können Spuren der folgenden Inhaltsstoffe enthalten. Weine und weinhaltige Getränke, sowie Biere und bierhaltige Getränke enthalten Sulfite >10 mg/kg.

## ALLERGENE | ZUSATZSTOFFE

A Eier	D Glutenhaltige Getreide	G Milch	J Sellerie	M Soja
B Erdnüsse	E Krebstiere	H Schalenfrüchte	K Senf	N Weichtiere
C Fisch	F Lupinen	I Schefeldioxid und Sulfite	L Sesamsamen	

1 mit Farbstoff(en)	6 mit Schwärzungsmittel	11 mit Süßungsmittel
2 mit Konservierungsstoff(en)	7 mit Phosphat	12 enthält Phenylalaninquelle
3 mit Antioxidationsmittel	8 mit Milcheiweiß	13 gewachst
4 mit Geschmacksverstärker	9 koffeinhaltig	14 mit Taurin
5 mit Schefeldioxid	10 chininhaltig	15 Nitritpökelsalz

All prices are in Euro incl. service and VAT. The mentioned dishes and beverages can contain traces of the following ingredients. Wine and containing wine beverages, as well as beer and containing beer beverages contain sulfite >10 mg/kg.

## FOOD INTOLERANCES | ALLERGIES

A Eggs	C Fish	E Shellfish	G Milk	I Sulfite	K Mustard	M Soy
B Peanuts	D Gluten	F Lupine	H Nuts	J Cellery	L Sesame seeds	
N Mollusca						

1 with colorant

2 with antidgeradant

3 with antioxidant

4 with flavor enhancer

5 with sulfur dioxide

6 with blackening

7 with phosphate

8 with milk protein

9 with caffeine

10 with quinine

11 with sweetener

12 contains phenylalanine

13 waxed

14 with taurine

15 nitrit pickling salt