



# L'ATELIER BISTROT

Das Menü dient nur als Referenz.  
Die Menüs können Änderungen unterliegen und  
werden an Bord erneut bestätigt

## VORSPEISEN

FLAMMKUCHEN MIT SCHINKEN UND GRUYÈRE

*Quiche lorraine*

THUNFISCH, GARTENBOHNEN, EI, KARTOFFEL, TOMATE, SARDELLE, SCHWARZE OLIVEN

*Salade niçoise*

IM OFEN GEBACKENE ZWIEBELSUPPE

*Soupe à l'oignon gratinée*

GEMISCHTER SALAT, GERÖSTETE WALNÜSSE, FOIE GRAS, ENTENMAGEN-CONFIT, GERÄUCHERTE ENTENBRUST, KARTOFFELN & BAUERNBROT\*

*Salade périgourdine*

CHICORÉESALAT MIT WARMER SCHINKEN-SCHALOTTEN-VINAIGRETTE UND EINEM WEICH POCHIERTEN EI\*

*Frisée aux lardons*

ENTEN-FOIE GRAS, FEIGENKONFITÜRE UND PARISER BRIOCHE

*Foie gras de canard, brioche et confiture de figues*

BURGUNDER SCHNECKEN, KNOBLAUCH- & PETERSILIEN-BUTTER

*Escargots de Bourgogne*

## HAUPTGERICHTE

GESCHMORTE, SCHWARZE MIESMUSCHELN IN SCHALOTTEN-WEISSWEINSAUCE

*Moules marinières*

IN DER PFANNE GEBRATENE GROSSE SEEZUNGE, ZITRONENBUTTER, GEDÜNSTETE KARTOFFELN

*Sole meunière, pommes vapeur*

GEBRATENE MAISPOULARDENBRUST FÜR ZWEI PERSONEN MIT HAUSGEMACHTEN POMMES FRITES

*Poulet fermier rôti pour deux, pommes frites maison*

IN DER PFANNE GEBRATENE KALBSLEBER, BRATKARTOFFEL & ZWIEBELCONFIT

*Foie de veau poêlé, pommes lyonnaise*

IN DER PFANNE GEBRATENES RIBEYE-STEAK, HAUSGEMACHTE POMMES FRITES, AUSWAHL AN SAUCEN\*

*Entrecôte, frites maison, sauces au choix*

LEICHT ANGEBRATENES RINDSTATAR, GEMISCHTER BLATTSALAT\*

*Tartare de bœuf allez-retour, salade de mesclun*

GANZER GEBRATENER HUMMER, FRISCHE SELBSTGEMACHTE PASTA, LEICHTE ESTRAGON-CREME\*

*Homard entier rôti, pâtes fraîches maison, bisque légère à l'estragon*

## SAUCEN

ROTWEIN  
*bordelaise*

ESTRAGON-  
HOLLANDAISE  
*béarnaise*

GRÜNE  
PAPRIKA  
*poivre vert*

CREMIGER  
ROQUEFORT  
*Roquefort*

SCHALOTTE  
*échalotes*

## BEILAGEN

GRÜNE  
BUTTERBOHNEN  
*haricots verts*

BUNTER  
SALATTELLER  
*salade verte*

POMMES FRITES  
*frites maison*

KARTOFFELPÜREE  
*potage purée*

## DESSERTS

UNSER BABA, ARMAGNAC & SCHLAGSAHNE

*Notre baba*

LEMON-CURD-KUCHEN, ZITRUSCONFIT & THYMIAN

*Tarte au citron*

VANILLE-MILLEFEUILLE

*Millefeuille à la vanille*

CRÈME BRÛLÉE

SCHOKOLADENKUCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN

*Fondant au chocolat*

KARAMELLISIERTER APFELKUCHEN

*Tarte Tatin*

TRADITIONELLE PROFITEROLES, SCHOKOLADENSAUCE

AUSWAHL AN EISCREMES & SORBETS

## GOURMET- ERLEBNIS

Wenn Sie das Paket erworben haben, haben Sie Anspruch auf eine Vorspeise, ein Hauptgericht mit Beilage und ein Dessert nach Wahl. Ein Gericht der Gourmet-Erlebnis-Auswahl kann durch ein Gericht der À-la-carte-Speisekarte ersetzt werden, wobei 50 % des angegebenen Preises berechnet werden. Weitere Speisen können zum jeweils vollen Preis zusätzlich bestellt werden.

## VORSPEISEN

FLAMMKUCHEN MIT  
SCHINKEN UND GRUYÈRE

THUNFISCH, GARTENBOHNEN,  
EI, KARTOFFELN, TOMATE,  
SARDELLEN,  
SCHWARZE OLIVEN

IM OFEN GEBACKENE  
ZWIEBELSUPPE

CHICORÉESALAT MIT WARMER  
SCHINKEN-SCHALOTTEN-  
VINAIGRETTE UND EINEM  
WEICH POCHIERTEN EI\*

BURGUNDER SCHNECKEN,  
KNOBLAUCH- &  
PETERSILIEN-BUTTER

## HAUPTGERICHTE

GESCHMORTE, SCHWARZE  
MUSCHELN IN SCHALOTTEN-  
WEISSWEINSAUCE

IN DER PFANNE GEBRATENE  
SEEZUNGE, ZITRONENBUTTER,  
GEDÜNSTETE KARTOFFELN

GEBRATENES HALBES  
HÄHNCHEN, HAUSGEMACHTEN  
POMMES FRITES

LEICHT ANGEBRATENES  
RINDSTATAR,  
GEMISCHTER BLATTSALAT\*

## DESSERTS

UNSER BABA

LEMON-CURD-KUCHEN

CRÈME BRÛLÉE

KARAMELLISIERTER  
APFELKUCHEN

TRADITIONELLE  
PROFITEROLES,  
SCHOKOLADENSAUCE

AUSWAHL AN EISCREMES  
& SORBETS

Bitte informieren Sie unsere Besatzung vor dem Bestellen über etwaige Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten.  
\* Gesundheitshinweis: der Verzehr von rohen oder halbproben Produkten wie Fleisch (Rind, Lamm, Schwein, Geflügel etc.), Fisch, Krustentieren oder Eiern erhöht das Risiko einer nahrungsmittelbedingten Erkrankung, insbesondere für Personen mit bestimmten gesundheitlichen Bedingungen.  
Diese Produkte werden fachgerecht aufgetaut, um zu gewährleisten, dass die geschmacklichen Eigenschaften nicht beeinträchtigt werden.