

Osterkarte

Bistro-Bar Remise



Oster - Menü

Duo von Lachs und Forelle

-Mousse & kalt geräuchert-

Honig-Senf, Gurke



Kräftige Hühnerbrühe

-mit rotem Portwein verfeinert-

Wachtel-Ei & Tranche von der Brust



Crêpinette vom Eifler Glücksschwein mit Schinken

Sauce Choron, Tomaten-Spargel-Ragout & Zwiebeltarte



Mario´s Cheesecake mit Heidelbeeren

Kalte Sabayone & Waldmeistersorbet

Menü in 3-Gängen mit Suppe	€ 39,00 pro Person
Menü in 3-Gängen mit Vorspeise	€ 45,00 pro Person
Menü in 4-Gängen	€ 52,00 pro Person

Vorspeisen

Feine Spargelcremesuppe
Bärlauch-Öl & Garnelen-Krusteln
€ 8,90

Kräftige Hühnerbrühe
-mit rotem Portwein verfeinert-
Wachtel-Ei & Tranche von der Brust
€ 7,90

Duo von Lachs und Forelle
-Mousse & kalt geräuchert-
Honig-Senf, Gurke
€ 13,90

Salat von Spargel und Erdbeeren
Hausgemachter Rohschinken & Rucola
€ 11,90

Marinierte Tranchen vom Kalbstafelspitz „Sous Vide“
Gefülltes Senf-Ei, Radieschen & Wildkräutersalat
€ 13,90


Kleine Gerichte & Vegetarisches

Ziegenkäse im Speckmantel gebacken

-mit Honig verfeinert-

Mango-Chili-Ragout & Wildkräutersalat in Aprikosendressing

€ 9,90

Tipp: im Zucchinimantel statt Speck, dann 

€ 9,90

Richtershof Salat

Bunte Blattsalate und Rohkost der Saison mit Cranberries, Walnüssen,
Sonnenblumenkernen, Kürbiskernen, Hirtenkäse & fruchtigem Himbeerdressing

Vorspeise - € 8,90

Hauptgang - € 11,90

dazu empfehlen wir ergänzend . . .

... gebratene Maispouarden-Brust, mit Madras-Curry mariniert

€ 6,00

Tranchen von der Tomaten-Polenta

Gegrillte Paprika, Zucchini, Oliven & griechischer Feta

€ 14,90

Hauptgerichte

Lammrücken unter Bärlauchkruste

Mojo Rouge, Zucchini, Oliven, griechischer Feta & Tomaten-Polenta

€ 31,90

Crépinette vom Eifler Glücksschwein mit Schinken

Sauce Choron, Tomaten-Spargel-Ragout & Zwiebeltarte

€ 22,90

Steak vom Simmentaler Dry Aged Rinderrücken

-ca. 250 g roh, mit Fettrand gebraten-

Breite Bohnen & Kartoffelgratin

€ 33,90

Frikassee vom Eifler Kaninchen

-im Blätterteigkissen serviert-

Blattspinat & eingelegte Zwiebeln

€ 23,90

Medaillon vom französischen Seeteufel unter Zitronen-Crunch

Erbsenschaum, süß-saure Karotten & Sonnenweizen

€ 29,90

Spargel-Gerichte

Weißer Spargel aus Deutschland



€ 17,90

*serviert mit Neuen Kartoffeln sowie
Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter,
dazu empfehlen wir ergänzend . . .*

. . . kleines Wiener Schnitzel

€ 9,00

. . . Scheiben vom Liesertaler Rohschinken und Kochschinken

€ 5,50

. . . geräucherten Lachs

€ 6,00

Desserts

Tiramisu

-im Glas serviert-

Mascarpone, Kaffee & Löffelbiscuit

€ 7,50

Mario's Cheesecake mit Heidelbeeren

Kalte Sabayone & Waldmeistersorbet

€ 9,50

Mousse von weißer Schokolade und Eierlikör

Erdbeer-Rhabarbersalat & Haselnuss-Eis

€ 9,50

Frühlingstraum

-Eissorten: Vanille, Himbeer-Joghurt, Mandeleis -

Rote Grütze, Schlagsahne & Caramelcreme

€ 8,00

Käseauswahl

Käse-Quartett

Fourme d' Ambert

- *leicht würziger Blauschimmelkäse aus der Auvergne* -
Dörrobst-Chutney

Camembert de Normandie

- *Weichkäse mit Aromen von Waldpilzen* -
Walnüsse

Tête de Moine

- *traditionell von der Girolle als Röschen geschabt* -
Feigensenf

Munster

- *kräftig-würziger Traditionskäse aus dem Elsaß* -
Kümmel

dazu reichen wir Trauben-Nuss-Brot

€ 9,90