
Grashoffs Bistro

Delices du jour

Vorspeisen

Salat vom Stremellachs mit weißer Buttersauce
mit Gurken-Kartoffel-Salat, frischem Meerrettich und Dill € 16,50

Sashimi vom leicht angebratenen Thunfisch
mit Meeresalgsalat, geröstetem Sesam und Chili € 19,50

Wildkräutersalat mit gebratenen Chili-Garnelen
und gerösteten Pinienkernen € 17,50

Büffelmozzarella mit konfierten Tomaten
Rucola, Essenza di Balsamico und Basilikum € 14,50

Salat von Flußkrebsschwänzen mit grünem Spargel
Safransauce und frisch geriebenem Meerrettich € 17,50

Auf der Haut gebratener Loup de Mer
mit Butterschaum und Safran-Risotto € 19,50

Hausgemachte Tagliolini mit frischem, schwarzen Trüffel
und Trüffelrahmsauce € 29,50

Frischer Hummer auf hausgemachten Spaghetti
mit Hummerrahmsauce und Dill € 29,50

Kresseschaumsuppe mit pochiertem Wachtelei
und dreierlei erfrischenden Kressen € 13,50

Hauptgerichte

In Butter gebratene Seesunge mit Sauce Hollandaise
Gurken-Dill-Salat und Petersilienkartoffeln € 47,50

Schellfisch - im Dampf gegart
mit Joghurt-Senf-Sauce, Blattspinat und Dillkartoffeln € 27,50

Rosa gebratener Lammrücken mit Kräuterkruste
Ratatouille Nicoise und Rosmarinkartoffeln € 29,50

Australisches Rumpsteak mit Sauce Bearnaise
frischem Marktgemüse und Pommes Parisienne € 34,50

Käse und Dessert

Assiette de Fromage du Jour
Eine Auswahl reifer Käse mit frischem Brot, gesalzener Butter
aus der Normandie und Frischkäse mit Sellerie und Gurke € 16,00

Himbeer-Gratin
Gratiniertes Himbeereis mit Vanilleeis von
der tahitianischen Vanille und Himbeersauce € 14,50

Mille Feuille mit frischen Beeren
mit Quarkcrème und Schokoladeneis € 15,50

Apfel-Crêpe
mit Calvados flambiert € 15,00



Grashoff

1872
