



Bistro
La Vue
FEINER FISCH

*** VORSPEISE ***

Salat nach Nizzaer Art

mit Thunfisch* vom Grill,
Anchovis und Kapernäpfeln

11,40 €

Unsere Weinempfehlung

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

0,1 l 7,50 € 0,75 l 48,00 €



Salat de Côte d'Azur

Gegrillter Oktopus und Jakobsmuscheln* auf
Rucolasalat mit gebratenen Zucchini, Fenchel,
Paprika, marinierten Bohnen und Melone

13,90 €

Unsere Weinempfehlung

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

0,1 l 5,00 € 0,75 l 32,00 €



Croque Monsieur

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

9,90 €

Unsere Weinempfehlung

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

0,1 l 5,00 € 0,75 l 30,00 €



* 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, gebratenem Speck und
Lauch-Hummer-Bisque-Couli

11,40 €

Unsere Weinempfehlung

*Roséwein: Barton-Guestier, Roussillon, Languedoc, Frankreich
B&G Réserve Rosé (Grenache & Syrah)*

0,1 l 4,70 € 0,75 l 28,00 €



Bretonische Fischsuppe

mit Garnelen, Fenchel, Safran und Pernod

8,90 €

Unsere Weinempfehlung

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

0,1 l 7,50 € 0,75 l 49,00 €



*** HAUPTGERICHTE ***

„Blanquette de la mer“

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

19,60 €

Unsere Weinempfehlung

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

0,1 l 5,80 € 0,75 l 36,00 €



Im eigenen Sud konfiertes Steinbuttfilet*

an Kartoffelrisotto mit feinem Gemüse
und Rosmarinschaum

19,60 €

Unsere Weinempfehlung

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

0,1 l 8,00 € 0,75 l 52,00 €



Gebratenes Rotzungenfilet

mit einem Gemüse aus Kapern, Tomaten,
Zitronen und Artischocken

16,90 €

Unsere Weinempfehlung

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

0,1 l 4,00 € 0,75 l 25,00 €



*** HAUPTGERICHTE ***

Estouffade vom Kabeljaufilet* im Pergamentpapier

mit Garnelen, Perlgrauen, Escalivada Salat
und Ofengemüsesalat aus Fenchel, Möhren,
Frühlingszwiebeln, Paprika, Auberginen,
Spargel, Zucchini und Orangen

24,50 €

Unsere Weinempfehlung

Roséwein: Barton-Guestier, Anjous, Loiretal, Frankreich
B&G Rosé d'Anjou (Grolleau & Gamay)

0,1 l | 5,40 € 0,75 l | 33,00 €



Vegane Ratatouille-Ravioli

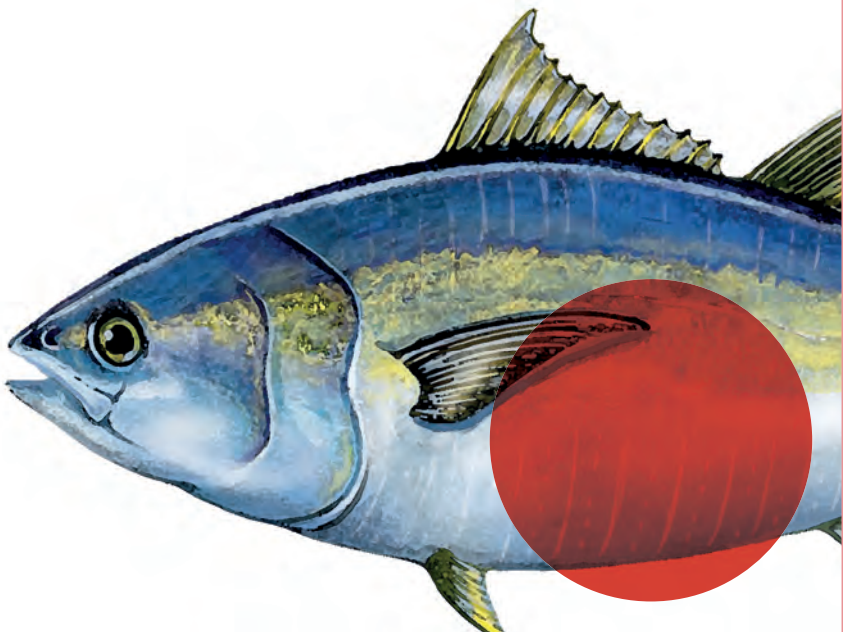
mit sautiertem Mangold und
Spinat-Macadamia-Pesto

13,80 €

Unsere Weinempfehlung

Rotwein: Barton-Guestier, Saint-Émilion, Bordeaux, Frankreich
Saint-Émilion Merlot-Cabernet Franc

0,1 l | 6,70 € 0,75 l | 42,00 €



DESSERT

Tarte mit Aprikosen und Mandeln

dazu Zitronensorbet

8,20 €



Crepes Suzette

Crêpe in Orangenlikör flambiert

7,90 €



Käsevariation mit französischem Baguette

Kleine Reise mit drei Sorten

9,50 €

Große Reise mit sechs Sorten

15,50 €

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 10,00 €

Philippe Gonet Rosé Brut

0,1 l 10,00 €

Moët & Chandon Impérial Brut

0,1 l 10,00 € 0,75 l 65,00 €

Moët & Chandon Rosé Impérial

0,1 l 10,50 € 0,75 l 68,00 €

Crémant

L'extra par Langlois Crémant Brut

0,75 l 44,00 €

L'extra par Langlois Crémant Rosé

0,75 l 48,00 €

Prosecco

Prosecco Villa Perini D.O.C

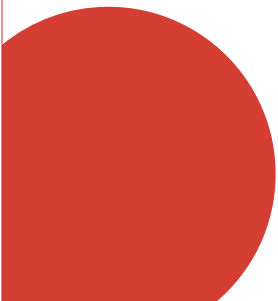
Perini San Giovanni, Valdobbiadene, Italien

0,1 l 5,00 €

Prosecco Superiore D.O.C.G.

Millesimato Extra Dry Perini San Giovanni,
Valdobbiadene, Italien

0,1 l 6,00 €





*** WEINE ***

Weisswein

Chardonnay Los Vascos
Baron de Rothschild, Colchagua Valley, Chile

0,1 l 5,00 €

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

0,1 l 6,00 €

Pinot Grigio 15
Castelfeder, Südtirol, Italien

0,1 l 6,00 €

Rotwein

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

0,1 l 6,00 €

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

0,1 l 7,70 €

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

0,1 l 6,00 €

Roséwein

Pinot & Co
Rosé Cuvée
Dreissigacker, Rheinhessen, Deutschland

0,1 l 6,50 €

DIGESTIF

Brandy

Carlos Primero

4 cl 4,50 €

Cardenal Mendoza Gran Reserva

4 cl 4,20 €

Lepanto Brandy de Jerez

4 cl 6,50 €

Liköre

Amaretto Disaronno

4 cl 3,80 €

Baileys Irish Cream

4 cl 3,80 €

Cointreau

4 cl 3,80 €

Kahlúa

4 cl 3,80 €

Verpoorten-Eierlikör

4 cl 3,80 €

Kräuter, Bitter & Anisées

Aperol

4 cl 3,80 €

Campari

4 cl 3,80 €

Averna Amaro

4 cl 3,80 €

Ramazzotti Amaro

4 cl 3,80 €


Sambuca Molinari

4 cl 3,80 €

D.O.M Bénédictine

4 cl 3,80 €

*** SOFTGETRÄNKE ***

Fruchtsäfte und Fruchtnektare 
Ananas, Apfel, Banane, Cranberry, Erdbeere, Grapefruit,
Kirsche, Mango, Maracuja, Orange, Pfirsich,
Schwarze Johannisbeere, Tomate
0,2 l 2,20 €

Alle Fruchtschorlen
0,2 l 2,20 €

Frisch gepresster Orangensaft
0,2 l 3,50 €

Eistee Zitrone
0,2 l 2,20 €

Coca-Cola

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite
0,2 l 2,20 €

Thomas Henry

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

Red Bull Energy Drink

0,25 l 3,20 €

Waterkant Ebbe/Flut

natürliches Mineralwasser ohne Kohlensäure
natürliches Mineralwasser mit Kohlensäure versetzt
0,33 l 1,70 €
0,75 l 4,40 €

*** HEISSGETRÄNKE ***

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

Kaffeespezialitäten

Caffè crema^{1,2} 1,80 €

Espresso^{1,2} 1,80 €

Doppio^{1,2} 2,40 €

Espresso macchiato^{1,2} 1,90 €

Cappuccino^{1,2} 2,20 €

Latte macchiato^{1,2} 2,20 €

Caffè latte^{1,2} 2,20 €

Internationale Kaffeespezialitäten

Irish Coffee

Gesüßter Kaffee^{1,2} mit irischem Whiskey und einer Haube aus leicht geschlagener Sahne

5,00 €

Corretto

Espresso^{1,2} mit einem Schuss grappa, Weinbrand oder Likör „korrigiert“

5,00 €

Caffè Créole

Brauner Rum, Cointreau, Muskatnuss, Schlagsahne, Kaffee^{1,2}

5,00 €

Caffè di Mandorla

Amaretto, Crème de Cacao braun, Brandy, Schokoraspeln, Schlagsahne, Kaffee^{1,2}

5,00 €

Pharisäer

Brauner Rum, Schlagsahne, Kaffee^{1,2}

5,00 €

Café Oriental – ohne Alkohol

Vanillesirup, Mandelsirup, Zucker, Zimt, Schlagsahne, Kaffee^{1,2}

3,00 €

Eiskaffee

Kaffee^{1,2}, Eiscreme und Schlagsahne

4,00 €



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 Fruchtetee Blaubeere & Holunder^{1,2}

2,90 €

Unsere Empfehlung:

Bio Grüner Tee Sanddorn & Rose^{1,2}

2,90 €



Trinkschokoladen Spezialitäten

Bio-Trinkschokolade^{1, 3}

1,80 €

Eisschokolade^{1, 3}

4,00 €

Russische Schokolade

Vodka, Schlagsahne, Bio-Trinkschokolade^{1,3}

6,00 €

Caribbean Chocolate

Brauner Rum, Caribbean Chocolate, Schlagsahne,
Bio-Trinkschokolade^{1,3}

6,00 €

Bourbon County

Bourbon Whiskey, Vanillesirup, Bio-Trinkschokolade^{1,3}

6,00 €

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 €

¹ Bio-zertifiziert | ² Rainforest-Alliance-zertifiziert

³ Fairtrade-zertifiziert

*Wir servieren Ihnen alle Heißgetränke wahlweise
auch mit laktosefreier Milch, Hafer- oder Sojadrink.*

