

Le Bellevue



**Madame, Mademoiselle, Monsieur,
Herzlich Willkommen im Bellevue!**

Ein Franzose in Bad Bramstedt!

Liebe Gäste, ein kleines Stück Frankreich in der Rolandstadt Bad Bramstedt. Wir möchten Sie zu einer kulinarischen Reise in die typisch französische Tradition der « Brasserie » einladen. Einer einfachen und unkomplizierten Zubereitung von Speisen mit frischen Zutaten der Saison.

Neben den Klassikern, wie Weinbergschnecken mit Petersilien-Knoblauchsauce oder Rumpsteak " au Poivre ", haben wir die Empfehlungen des Küchenchef Pascal, wie z.B. " Pot-au-Feu ", "Französische Blutwurst " oder "Kabeljaufilet mit Safransauce" . Doch nicht nur auf den Tellern hat sich einiges getan! Ab Anfang April können Sie auch auf unserer großräumigen Terrasse mit Blick auf dem Golfplatz speisen. Von hier aus können Sie den Sonnenuntergang genießen und glauben Sie uns wenn wir sagen: Dieser ist sensationell.

APÉRITIFS

Le Bellevue

| | | |
|---|-------|--------|
| Kir vin Blanc 15 5 | 10 cl | 4,00 € |
| Kir Royal 15 5 | 10 cl | 6,50 € |
| Bellini 5 15 | 10 cl | 6,50 € |
| Crémant de Loire Blanc 15 Bouvet-Ladubay | 10 cl | 6,50 € |
| Crémant de Loire Rosé 15 Bouvet-Ladubay | 10 cl | 6,50 € |
| Ricard, Pernod, Pastis 5 | 2 cl | 5,00 € |
| Martini dry, bianco, Roso 15 2 4 | 4 cl | 5,00 € |
| Americano 15 2 4 | 4 cl | 5,50 € |

| | | |
|--|-------|--------|
| Noilly Prat 15 5 | 4 cl | 4,50 € |
| Porto rouge, blanc 15 | 5 cl | 4,50 € |
| Sherry Trocken, Medium 15 | 5 cl | 4,50 € |
| Campari 1 | 4 cl | 5,00 € |
| Campari mit Orangensaft, oder Tonic 1 3 11 | 4 cl | 6,00 € |
| Muscat de Rivesaltes 15 Le vin de noce 2015 | 10 cl | 5,50 € |
| Lillet 15 | 4 cl | 5,00 € |
| Oban Whisky 1 | 4 cl | 9,50 € |
| Gin Hendricks | 4 cl | 7,50 € |
| Gin Brandstifter | 4 cl | 7,50 € |



Le Bellevue

MENU

Wählen Sie Ihr Menü mit drei Gängen aus der
Speisekarte
Vorspeise – Hauptgericht – Dessert
Für 28,50 €

ENTRÉES

Salade Mixte c g k 4 15

mit Caesar Dressing

6,50 €

Soupe de Poisson db 15 g i ca 1

Fischsuppe mit Rouille und Knoblauchbrot

8,50 €

Salade de Foies de Volaille

Glasierte Geflügelleber mit Xeresessig-Pimentsauce
auf Römersalat 15

11,50 €

Escargots de Bourgogne en Persillade

Weinbergschnecken mit Petersilien-

Knoblauchsauce 15 g

12,00 €

Scampis mit Ingwer-Limettensauce

Garnelen mit Salatbouquet und Ingwer-

Limettensauce d g

13,50 €

Liebe Gäste, bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie
bitte beim Servicepersonal nach der Allergiekarte.

Ihr Team Bellevue



Le Bellevue

VIANDES

Foies de Volaille au miel et citron vert

Geflügelleber mit Honig-Limettensauce und Schalotten-

Confit c g 4 k 15

15,50 €

Poitrine de Poulet élevé au maïs

Gefüllte Maispouardenbrust mit Chorizo

und Salbeisauce 15

17,50 €

Cuisse de Lapin " Chasseur "

Geschmorte Kaninchenkeule mit Weissesein, Speck,

Champignons g k 15

18,50 €

Rumpsteak sauce poivre

Rumpsteak mit Pfefferrahmsauce und Pommes g 15

19,50 €

PÂTES

Tagliatelle aux gambas

Garnelen mit Olivenöl, Knoblauch und Jus von

Krustentier 2 3 4 a b

15,50 €

CRUSTACÉS

Gambas au Cognac

Garnelen mit Cognacsauce 15 g b

18,50 €

Poisson

Fisch nach Tages Angebote



Le Bellevue

DESSERTS

Mit Nachtisch

0,1 muscat de Rivesaltes

Le vin de Noce 2015

5,50 €

“Colonel“ Sorbet Citron Vodka

Zitronensorbet mit Wodka a g 15

6,50 €

Sorbet Passion Champagne c b g 5 a

Passionsfruchtsorbet mit Champagner

6,50 €

Profiteroles

Gefüllte Windbeutel mit Vanilleeis und

Schokoladensauce s 1 a g f e

7,50 €

Poire Belle-Hélène

Vanilleeis mit 1/2 pochierter Birne, c a g f e 5

Schokoladensauce und gerösteten Mandeln

8,50 €

Crêpe « Normande » au Calvados

Pfannkuchen mit gebratenen Apfelscheiben,

Vanilleeis und Calvados 1 a c g 5 9

6,50 €

Crème Brûlée c g 5

6,50 €

Assiette de Fromages

Käseteller g

8,50 €

