

BISTRO



UNERWARTET
AUßERGEWÖHNLICH

VERBRINGEN SIE EINE
ENTSPANNTE ZEIT! GE-
NIEßEN SIE FRISCHE,
LEIDENSCHAFTLICHE
HANDWERKSKUNST,
EXZELLENT WEINE &
FEINE SPIRITUOSEN IN
HERZLICHER & EXKLUSIVER
ATMOSPHÄRE! LACHEN,
SCHLEMMEN & TRINKEN
SIE! ENJOY! JUNG,
MODERN & MAL GANZ
ANDERS.

ES HEIßT SIE WILLKOMMEN
ROBERT MAAS & DAS
TEAM DER REMISE

A handwritten signature in grey ink, appearing to read 'Robert Maas', is positioned to the right of a horizontal pink line.

BISTRO



UNERWARTET
AUßERGEWÖHNLICH

11.30h– 15.00h

2 Gang inkl. Wasser & Kaffee

LUCKY LUNCH

26

Mittagspause: Einfach raus aus dem Büro - rein in die Remise

Remise Feldspitzen

WIR SERVIEREN IHNEN FRISCHEN SPARGEL MIT BISS VON
REGIONALEN BAUERN MIT IHRER LIEBLINGSCOMBO
– OB KLASSISCH ODER EINFACH MAL ANDERS,
HAUPTSACHE LECKER.

SPARGELCRÉMESUPPE

MIT GERATENER JAKOBSMUSCHEL, MALZ & ZITRONENSCHAUM 13

MEDITERRANER SPARGELSALAT – IN WEIß UND GRÜN

MIT PARMASCHINKEN, PESTO & PARMESAN 18

WEIßER SPARGEL

EIN HALBES PFUND MIT BRÄTLINGEN & HOLLANDAISE 19

MIT PROSCUITTO COTTO 24

MIT KALBSRÜCKENSTEAK 36

MIT STEINBUTT 38

DANIELS SPARGELPASTA

ORECCHIETTE, SPARGEL, GEHOBELTER PARMESAN, BÄRLAUCHPESTO
KIRSCHTOMATEN & ZIEGENKÄSE 23

MIT RINDERFILETSPITZEN 29

BISTRO



UNERWARTET
AUßERGEWÖHNLICH

18.00h– 22.00h

3 Gang | 4 Gang

Abendmenü

49 | 59

Frisch zubereitet, serviert mit einem Lächeln!

REMISE KLASSIKER

VORSPEISEN

KLEIN | GROß

REMISE TATAR

GEWÜRZT NACH HAUSREZEPTUR, BESTES ARGENTINISCHES RINDFLEISCH, TOAST & SALAT

19 | 26

MIT FRITTEN & TRÜFFELMAYO

+ 4

MIT PRUNIER KAVIAR 10G

+20



ROTE BEETE CARPACCIO

MARINIERTE BEETE, HIMBEERTRÜFFELVINAIGRETTE, CRÉME FRAÎCHE & FRISCHER TRÜFFEL

16

LACHS SASHIMI

ROH MARINIERT MIT SOJA & HONIG, JALAPNEÏNOMAJONAISE, SOJAKROKANT & SESAM

20

PANFRIED PULPO

KROSS GEBRATEN MIT LIMETTENAIOLI & GURKENSALAT - FAMILY'S FAVORITE 😊

22

CRISPY WASABI GAMBA

MANGOSALSA

PRO STK

6

HAUPTSPEISEN

TRÜFFELTAGLIERINI

FRISCHE PASTA, TRÜFFEL-PARMESANRAHM, FRISCH GEHOBELTER TRÜFFEL

19 | 25



LACHS TERIYAKI

ASIATISCH MARINIERTES LACHSFILET MIT GESCHWENKTEN GEMÜSENUDELN & SESAM

24

FILET ROSSINI

RINDERFILET, GEBRATENE STOPFLEBER, SCHMORZWIEBELN, TRÜFFEL & STAMPF

52

Savoir Vivre aus der Flasche!

Genießen Sie einen mineralisch kräftigen, klassisch französisch
ausgebauten **Sauvignon Blanc**.

Ob als Speisen- oder Gesprächsbegleiter!

Jonathan Pabiot

Pouilly Fumé | 2016 | Loire

Demeter zertifiziert

Fl. 0,75l 52

Unser Schmackofatz & Co Wir lieben gutes Essen!

STAFF'S CHOICE

VORSPEISEN

CONTESSA AMALIA'S RINDERCARPACCIO

MIT POCHIERTEM EI, PARMESAN, OLIVENÖL UND ZITRONE

19

CRISPY ROLL VOM PULLED PORK

PULLED PORK, KIMCHISALAT & UMAMI KETCHUP

16

HAUSGEBEIZTER LACHS

IN FEINEN TRANCHEN MIT ORANGENSENFSAUCE UND GEGRILLTEM GRÜNEN SPARGEL

18

SALTIMBOCCA VOM ZIEGENKÄSE,

UMMANTELT VON PARMASCHINKEN UND SALBEI,
 MIT EINGELEGTE FEIGEN UND HONIGVINAIGRETTE

15

AHOI!

FRISCHE GILLARDEAU AUSTERN

MIT CHESTERRBOT, SCHALOTTEN-VINAIGRETTE & ZITRONE

3 STK 18

6 STK 34

HAUPTSPEISEN

LOW CARB UND SOMMERLICH FRISCH

BUNTER SOMMERSALAT

MIT DEM REMISE CAESARDRESSING, PARMESAN UND CROUTONS

18

POCHIERTES KABELJAUFILET

KARTOFFEL-ENDIVIEN-STAMPF, SENFSAUCE

26

LOBSTER- TAGLIERINI

FRISCHE PASTA MIT HUMMERSAUCE, BABYSPINAT, GAMBAS UND KIRSCHTOMATEN

29

FRISCHE BÄRLAUCHPASTA

MIT SAISONALEM FRÜHLINGSGEMÜSE

21

MIT ROTGARNELEN

28

MIT FRANZ. POULARDENBRUST


28

BISTRO



UNERWARTET
AUßERGEWÖHNLICH

Näckels Steak Karte

BAVETTE	200G		
FLANKSTEAK, FEIN MARMORIERT, SOUS-VIDE GEGART, PERFEKT MEDIUM SERVIERT			26
ENTRECÔTE	250G		
UNSER RIB-EYE , SAFTIG, KERNIG, MIT DEM BERÜHMTEN AUGE			28
FILET	200G		
FEIN & ZART, UNSER TOP STÜCK VOM LAVASTEINGRILL			31

SEIEN SIE KREATIV! WÄHLEN SIE:

BIO GEMÜSE VON UNSEREN BAUERN	5	ROTWEINJUS	4
SPECKBÖHNCHEN	4	BERNAISE	3
GURKENSALAT	4	PFEFFERRAHM	3
BLATTSPINAT	4	TRÜFFELMAYO	2
REMISE GARTENSALAT	4	KRÄUTERBUTTER	2
		MANGOMAYO	3
REMISE FRITTEN & TRÜFFELMAYO	4	KETCHUP/MAYO	1
GROSSE POMMES PARMESAN & TRÜFFELMAYO	9		
SÜSSKARTOFFELFRITTEN	5		
STAMPF & BRAUNE BUTTER	4		

* REMISE GÄSTE COMBO:

IHR LIEBLINGSSTEAK KOMBINIERT
MIT REMISE TRÜFFELTAGLIERINI + 9

SWEET FINISH

SCHOKOLADENVARIATION

GEEIST, GEBACKEN, GERÜHRT & VANILLEKUMQUATS 11

CHEESECAKESCHNITTE

MIT ZIMTCRUMBLE, BANANENRAGOUT UND KIRSCHSORBET 9

SORBETVARIATION

HAUSGEMACHTE SORBETSPEZIALITÄTEN 8

ROHMILCHKÄSE VON AFFINEUR WALTMANN

3 SORTEN 10

5 SORTEN 16

AUF ANFRAGE KÖNNEN ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE IN EINER SEPARATEN KARTE EINGESEHEN WERDEN.
 ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN € INKLUSIVE MWST.

Auf Vorbestellung

3 Gang inkl. Halbflasche Ruinart Rosé

CANDLELIGHT DINNER

99 pP

... wie damals Ilsa & Rick, romantisch in Paris

UM ES MIT DEN WORTEN
 EINER ALTEN PLITTERS-
 DORFERIN ZU SAGEN:

“BON APPETIT!”

JULIA CHILD

BESUCHEN SIE UNS AUCH IN
 UNSEREM
 GOURMETRESTAURANT

EQUU *