

CUISINE
CAFÉ
BAR

LE BISTROT⁹⁹



Ab **10. September 2018**
PILZE, DIE HAUPTDARSTELLER
UNSERES CHEFKOCHS

Pfifferlingsrisotto | Pecorino
Rosmarinhähnchen



Schweinefilet | Morchelsauce
Tagliatelle | Gemüse



Zanderfilet | Senfschaum
Pfifferlinge | Röstkartoffeln

Ab **1. Oktober 2018**
WILDE LECKEREIEN

Gebratene Wachtel | Ananaskraut
Kartoffelmousseline



Hirschrücken | Holunderjus
Rosenkohl | Pommes carrée



Hasenpfeffer | Nussspätzle
Apfelmus | kleiner Salat



CUISINE
CAFÉ
BAR

LE BISTROT⁹⁹



Ab **5. November 2018**
GANZ HEISS AUF GANS

Brust von der Gans
Orangen-Beifuß Jus
glacierte Maronen | Apfelrotkohl
Kartoffelklöße



Mousse und Eis vom Bratapfel
Vanillesauce

Weihnachtsfeiertage

Am **25. & 26. Dezember 2018**
WEIHNACHTSLUNCH

Erleben Sie bei angenehmer Piano-Musik weihnachtliche Gaumenfreuden und Köstlichkeiten – Vorspeisen, Salat- und Suppenbar, saisonale Hauptgerichte und eine exquisite Dessertauswahl.

Für unsere kleinen Gäste gibt es ein separates Buffet mit Kinderspielecke und der Weihnachtsmann kommt auch vorbei.

€ 37,50 pro Person, inklusive einem Glas Sekt

Um **RESERVIERUNG** wird gebeten.

LeBistrot⁹⁹

Cuisine Café Bar im

Dorint Kongresshotel Düsseldorf/Neuss
Selikumer Straße 25 · 41460 Neuss · Tel.: 02131 262960
Dorint Hotel in Neuss GmbH · Aachener Str. 1051 · 50858 Köln

Öffnungszeiten:

MO bis SA ab 12:00 Uhr | Küche bis 22:00 Uhr
dorint.com/neuss | bankett.neuss@dorint.com

