

Menus

Menu du Jour*

12,50 €

Potage

Suppe

OU / ODER

Entrée

Vorspeise



Escalope de dinde panée

Putenwienerschnitzel



Glace

Eis

*Uniquement en semaine à midi

Mittagessen nur Werkstage

Menu Classique

27,00 €

Poisson du jour

Fisch vom Tag

OU / ODER

Salade aux foies de volaille

Salat mit warmer Geflügelleber



Sorbet



Filet de canard à l'orange

Entenbrust in Orangensauce

OU / ODER

Médailon de porc à la crème

Schweinemedallions in Rahmsauce



Profiteroles au chocolat

Windbeutel

Menu gourmet

32,00 €

Foie gras d'oie maison

Hausgemachte Gänsenleberpastete



Sorbet



Tournedos au poivre vert

Rinderfilet in Pfeffersauce



Assiette de sorbets aux fruits
exotiques

Sorbetteller mit exotischen

Früchten

Menu Terroir

22,00 €

Pâté de campagne

Bauernpastete

OU / ODER

Crudités

Rohkostsalat



Pièce de bœuf maître d'Hôtel

Kräuterbutterstaeck

OU / ODER

Civet de gibier (selon saison)

Wildragoût (Saison bedingt)



Crème caramel

Entrées Froides

Kalte Vorspeisen

Petite / kleine
Portion

Les crudités	4.50	
Rohkostsalat		
La salade mêlée avec œuf	6.00	
Salatteller mit Ei		
L'assiette de hors-d'œuvres	6.20	4.50
Hors-d'œuvres Teller		
L'œuf à la russe	6.20	4.50
Russische Eier		
Le chèvre chaud sur salade	7.80	
Warmer Ziegenkäse mit Salat		
Le pâté de campagne, crudités	6.50	
Pastete, Rohkostsalat		
Le jambon cru forêt-noire	7.00	
Rohschinken garniert		
Le cocktail de crevettes fraîches	7.00	
Frische garnelen cocktail		
La salade aux foies de volaille tièdes	8.90	7.00
Salat mit warmer Geflügelleber		
La salade folle du chef (salade, foie gras, lardons)	8.90	7.00
Salatteller vom Chef (Salat, Gänseleberpastete, Speckwürfel)		
Le foie gras d'oie maison	13.00	10.50
Hausgemachte Gänseleberpastete		

Entrées Chaudes

Warme Vorspeisen

Le potage du jour	3.50
Tagessuppe	
La soupe de poissons, aïoli et croûtons	5.80
Fischsuppe, aïoli, Käse und Croutons	
Les escargots :	
½ douzaine – halbdutzend Schnecken	6.50
Douzaine – Dutzend	12.00
Les cuisses de grenouilles à la provençal	11.00
Froschschenkel A la Provençale	
Les gambas grillés à l'aïoli	12.50
Gegrillte Gambas	

Prix nets

Poissons du Marché

Fisch vom Markt

L'Escalope de saumon à l'oseille	13.00
<i>Salm in Sauerrampfersauce</i>	
Le filet de Cabillaud	14.00
<i>Kabeljaufilet</i>	
Le duo de poissons aux deux sauces	15.00
<i>Fischvariation</i>	

Volailles

Geflügel

Petite / kleine
Portion

Le poussin aux amandes (à la minute)	11.80	
<i>Frischgebratenes Mistkraezerle mit Mandeln</i>		
Le filet de canard à l'orange ou au poivre	13.80	
<i>Entenbrust mit Orangen oder Pfeffersauce</i>		
L'escalope de dinde à la crème	12.00	10.00
<i>Putenrahmschnitzel</i>		
L'escalope de dinde panée	12.00	10.00
<i>Putenwienerschnitzel</i>		

Viandes

Fleischgerichte

Les médaillons de porc à la crème	13.00	11.00
<i>Schweinemedallions mit Rahmsauce</i>		
La pièce de bœuf au poivre vert ou Maître d'Hôtel	13.80	
<i>Rinderpfeffersteack oder Kräuterbutter</i>		
Le tournedos poivre vert ou à l'ail	18.00	
<i>Rinderfilet in Pfeffersauce oder Knoblauch</i>		
Le tournedos au foie gras	19.00	
<i>Rinderfilet mit Gänsenleber Pastete</i>		
Le Châteaubriand, sauce béarnaise (2 pers)	38.00	
<i>Châteaubriand, Bearnaisesauce (2 Personen)</i>		

Prix nets



Plats Végétariens

Vegetarische Gerichte

Les Spätzles maison au fromage, Salade variée
Käsespätzle, gemischter Salat

11.00

Les pommes de terre, fromage blanc, ciboulette et oignons
Kartoffeln, Weißer Käse, Schnittlauch und Zwiebeln

10.00

Enfants - Jusqu'à 12 ans

Kinderkarte - bis 12 Jahre

Portion de pommes frites

2.80

Pommes Frites

Spätzle maison, sauce crème

5.00

Hausgemachte Spätzle mit Rahmsauce

Escalope de dinde panée, pommes frites

6.00

Putenwienerschnitzel, Pommes Frites

Escalope de dinde à la crème, pommes frites

6.00

Putenrahmschnitzel, Pommes Frites

Steack haché, pommes frites

6.00

Hackfleischsteack, Pommes Frites

Prix nets