

## Menu français

Französisches Menü

## Menu gourmand

Gourmet Menü



29,90

Entrée \_\_\_\_\_  
Vorspeise

- ½ douzaine escargots au beurre persillé, ... ou
- Salade de chèvre chaud
- ½ Dutzend Weinbergschnecken in Kräuterbutter, ... oder
- Salat „Chèvre Chaud“

Plat \_\_\_\_\_  
Hauptgericht

Cuisses de grenouilles, à la parisienne ou à la crème d'ail, accompagnées d'une petite salade verte

Froschschenkel, knusprig frittiert in Sauce Parisienne oder Knoblauch-Sahnesoße, dazu ein kleiner Beilagensalat

Assiette de 3 fromages \_\_\_\_\_  
Käseteller mit 3 Sorten Käse

Dessert \_\_\_\_\_  
Nachspeise

Crème Brûlée  
Crème Brûlée

Entrée \_\_\_\_\_  
Vorspeise

39,90

Duo de foie gras & saumon fumé  
Duett von Gänsestopfleber & Räucherlachs

Plat \_\_\_\_\_  
Hauptgericht

**Une de nos 3 spécialités du pavé de rumsteak**

... servi avec Steakhouse - Frites & fagots de haricots verts bardés<sup>1,3</sup>

 Accompagné d'un verre de Bordeaux ou de Côtes du Rhône.

**Eine unserer drei Rumpsteak-Spezialitäten**

... dazu Steakhouse-Pommes & Bohnenbündchen mit Bacon<sup>1,3</sup>

 begleitet von einem Glas Bordeaux oder Côtes du Rhône.

Dessert \_\_\_\_\_  
Nachspeise

- Fondant au chocolat chaud
- Warmes gefülltes Schokoküchlein

Café ou Espresso \_\_\_\_\_  
Kaffee oder Espresso



## Menu escalope ou salade


Schnitzel- oder Salatmenü

## Menu poisson

Fischmenü

### Entrée

Vorspeise

Tomates mozzarella 

Tomaten mit Mozzarella

### Plat

Hauptgericht

- Salade du chef avec petite escalope & émincé de dinde, ... ou
- Escalope panée avec sauce à la crème et champignons ou sauce poivre
- Chefsalat mit kleinem Schnitzel & Putenbrustgeschnetzeltem, ... oder
- Schnitzel Wiener Art mit Champignon-Crèmesoße oder Pfeffersoße

### Dessert

Nachspeise

Crème Brûlée

Crème Brûlée

20,90



### Entrée

Vorspeise

Brochette de crevettes à la parisienne avec verrine à la crème à l'ail faite maison & riz jaune

Garnelenspieß in Sauce Parisienne, dazu ein hausgemachter Knoblauchdip & gelber Reis

29,90

### Plat

Hauptgericht

Pavé de saumon, sauce crème au vin blanc, accompagnements : riz ou tagliatelles au choix & légumes

Lachssteak, glasig gebraten in Weißwein-Crèmesoße, Beilagen: wahlweise Reis oder Tagliatelle & Gemüse

### Dessert

Nachspeise

Glace vanille<sup>4</sup> et framboises chaudes avec chantilly

Vanilleeis<sup>4</sup> mit heißen Himbeeren & Sahne

Café ou Espresso

Kaffee oder Espresso