

Menu • Menü

Menu français

Entrée

- ½ douzaine escargots au beurre persillé
- ou
- Salade de chèvre chaud
-

Plat

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

.....

Fromage

Assiette de 3 fromages

.....

Dessert

Crème Brûlée

Französisches Menü

42,-

Vorspeise

- ½ Dutzend Weinbergschnecken in Kräuterbutter
- oder
- Salat „Chèvre Chaud“
-

Hauptgericht

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

.....

Käse

Käseteller mit 3 Sorten Käse

.....

Nachspeise

Crème Brûlée



Menu • Menü

Menu gourmand


Entrée

Duo de foie gras et saumon fumé

.....

Plat

Une de nos deux spécialités du pavé de rumsteak
... servi avec pommes de terre grenaille et fagots
de haricots verts bardés^{1,3}

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

.....

Dessert

Fondant au chocolat chaud

.....

Café

Café ou Espresso

Gourmet Menü

52,-


Vorspeise

Duett von Gänsestopfleber und Räucherlachs

.....

Hauptgericht

Eine unserer zwei Rumpsteak-Spezialitäten
... dazu Babykartoffeln und Bohnenbündchen
mit Bacon^{1,3}

 begleitet von einem Glas Bordeaux
oder Côtes du Rhône.

.....

Nachspeise

Warmes gefülltes Schokoküchlein

.....

Kaffee

Kaffee oder Espresso



Menu • Menü

Menu escalope ou salade

Schnitzel- oder Salatmenü

27,-

Entrée

🌿 Soupe à l'oignon

Vorspeise

🌿 Zwiebelsuppe

Plat

- Salade du chef avec petite escalope et émincé de dinde
- ou
- Escalope panée avec sauce à la crème et champignons ou sauce poivre

Hauptgericht

- Chefsalat mit kleinem Schnitzel und Putenbrustgeschnetzeltem
- oder
- Schnitzel Wiener Art mit Champignon-Crèmesoße oder Pfeffersoße

Dessert

Crème Brûlée

Nachspeise

Crème Brûlée



Menu • Menü

Menu poisson

Fischmenü

45,-

Entrée

Brochette de crevettes à la parisienne avec
verrine curry à l'ail faite maison et tagliatelles

Vorspeise

Garnelenspieß in Sauce Parisienne, dazu ein
hausgemachter Curry-Knoblauchdip und Tagliatelle

Plat

Filet de saumon
*cuit à l'unilatéral avec sa sauce au safran
et herbes fraîches, accompagné de ses
tagliatelles ou du riz et de ses légumes grillés*

Hauptgericht

Lachsfilet
*auf der Haut gegrillt in Safransoße
mit frischen Kräutern, dazu Tagliatelle
oder Reis und Grillgemüse*

Dessert

Glace vanille⁴ et framboises chaudes
avec chantilly

Nachspeise

Vanilleeis⁴ mit heißen Himbeeren
und Sahne

Café

Café ou Espresso

Kaffee

Kaffee oder Espresso

