

**ENTRÉES**  
**FROIDES & CHAUDES**  
**VORSPEISEN KALT UND WARM**

<b>Tartare de Thon à la mangue et pomme, crème épaisse et wasabi 1.3.7</b>	<b>19 €</b>
<i>Tatar vom Thunfisch mit mango und apfel</i>	
<b>Carpaccio de bœuf aux copeaux de foie de canard, rucola, parmesan 3.9</b>	<b>18 €</b>
<i>Ridercarpaccio mit Hausgemachte Entetopfleber, parmesan und rucola</i>	
<b>Terrine de Foie de canard au naturel, marmelade de figues, toast brioché 1.13</b>	<b>20 €</b>
<i>Hausgemachte Entetopfleber mit Feigenchutney</i>	
<b>Potage du Jour 3.10</b>	<b>8 €</b>
<i>Gemüsecremesuppe</i>	
<b>Soupe de poissons de Roche maison (toast, rouille, fromage) 1.7.10</b>	<b>12 €</b>
<i>Fischsuppe mit rouille, käse und toast</i>	
<b>Sauté de scampi au Curry Madrocas, riz pilaf</b>	<b>18 €</b>
<i>Shrimps in Curry-Madrocas Sahnesoße</i>	
<b>Noix de Saint-Jacques rôties sur une salade d'endives au jambon et champignons jus de moules crème</b>	<b>24 €</b>
<i>Geebratene Jacobsmuscheln, angerichtet auf endiviensalat mit rohschinken und pilzen, Miesmuschel Sahnesoße</i>	
<b>Cassolette d'escargots de Bourgogne au beurre fines herbes à ma façon 3.</b>	<b>15 €</b>
<i>Ein halbes dutzend Weinbergschnecken mit kräuterbutter</i>	
<b>Croquettes de crevettes grises de la mer du nord, persil frit, citron 1.2.3.6</b>	<b>16 €</b>
<i>Garnelenkrokette vom Nordsee</i>	
<b>Raviole ouverte de foie de canard poêlé</b>	<b>22 €</b>
<b>Petit velouté de volaille fricassée de champignons 1.2.3.13</b>	
<i>Raviole von Entenleber gebraten in einer pilzencremesuppe</i>	

**VEGETARIENS**  
**VEGETARIER**

<b>Canneloni ricotta e spinaci coulis de tomates 1.2.3</b>	<b>17 €</b>
<i>Canneloni gefüllt mit spinat angerichtet auf einer tomatensauce</i>	
<b>Fine tartelette feuilletée au chèvre frais, tomates confites, rucola 1.2.3</b>	<b>19 €</b>
<i>Ziegenkäsetörtchen mit kandierte tomaten</i>	
<b>Nems de Tofu aux petits légumes, salade de crudités, 1.2.5</b>	<b>18 €</b>
<i>Frühlingsrollen mit Gemüse-Tofu Füllung angerichtet auf rohem Gemüse</i>	