

# POISSONS

## FISCH

<b>Filets de Rouget Barbet snackés sur une julienne de légumes sauce légère au Safran 1.70.129</b> €	
<i>Rotbarbenfilet gebraten auf feinem Gemüse und Safran-Sahnesoße</i>	
<b>Sole meunière de la mer du Nord 400 gr à 500 gr 3.7</b>	35 €
<i>Die Nordsee-Seezunge Müllerin-Art</i>	
<b>Linguines au Homard 1.2.6</b>	28 €
<i>Linguine mit Hummer</i>	
<b>Saumon d'Ecosse rôtie, sur une crème de chicons 2.3.7.13</b>	25 €
<i>Schottischer Lachsfilet auf der Haut gebraten, Endivien-Sahnesoße</i>	
<b>Homard grillé et décortiqué sur lit de spaghetti au pesto et légumes 1.2.3.6.9</b>	40 €
<i>Gegrillter Hummer ohne Schale angerichtet auf Spaghetti mit Pesto und Gemüse</i>	

# VIANDES

## FLEISCH

<b>Cordon bleu de Veau crème champignons 1.2.3.</b>	25 €
<i>Paniertes Cordon bleu vom Kalb mit Pilzsoße</i>	
<b>Sauté de bœuf du Terroir et légumes au Wok façon asiatique 1.2.9.12</b>	20 €
<i>Rindergeschnetzeltes auf Asiatische Art</i>	
<b>Côtes d'agneau grillées en persillade d'ail 1.3.10.13</b>	29 €
<i>Lammkoteletts vom Grill mit Kräuterbutter</i>	
<b>Magret de Canard au miel et porto spécialité 1.3.13</b>	26 €
<i>Entenbrust auf meine Art, Portwein-Honigsoße</i>	
<b>Côte de veau gratinée au Roquefort 1.2.3.13</b>	24 €
<i>Kalbskotelett mit Roquefortkruste</i>	
<b>Casserole de rognons et ris de veau à ma façon spécialité 1.3.11.13</b>	25 €
<i>Kalbsnieren und Bries auf meiner Art</i>	
<b>Côte à l'Os du Terroir (Limousin) grillée 500 gr sauce Choron (béarnaise tomatée) 2.3.13</b>	28 €
<i>Rinderkotelett vom Grill mit sauce Béarnaise tomatiert</i>	
<b>Faux filet de Bœuf du terroir aux trois poivres flambé au cognac 1.3.13</b>	25 €
<i>Falsches Filet mit Pfeffersoße</i>	
<b>Wiener Schnitzel (escalope de veau viennoise) 1.2.4</b>	20 €
<b>Cheeseburger façon K (frites, crudités) 1.2.3.11.12</b>	16 €
<b>Filet Américain (coupé au couteau) 2.4.11</b>	20 €
<i>Feines Rinder Tatar</i>	

*Tous nos plats sont accompagnés de légumes et un féculent*

*Unsere Gerichte sind alle mit Gemüse und stärkehaltigen Lebensmitteln begleitet*