

# Entrées froides & chaudes

## Vorspeisen kalt & warm

---

Saumon Label rouge en deux façon, fumé par nos soins et mariné à la Betterave Gromperkichelcher et son espuma de raifort et à la betterave 13.7. <i>Geräucherter Lachs und Gravad Lachs mariniert mit Rote Bete</i>	19,00 €
Soupe de poissons de Roche maison (toast, rouille, fromage) 1.7.10. <i>Fischsuppe mit Rouille, Käse und Toast</i>	14,00 €
Carpaccio de boeuf aux copeaux de foie de canard, rucola, parmesan 3.9. <i>Ridercarpaccio mit Hausgemachte Entetopfleber, Parmesan und Rucola</i>	19,00 €
Scampi panés à la Japonaise (Panko) sauce chili façon Asiatique, riz Pilaf 1.3.7.10. <i>Shrimps in Pankopanade Süß-Saure Chilisauce asiatische Art</i>	18,00 €
Terrine de Foie de canard au naturel, marmelade de figes, toast brioché 1.13. <i>Hausgemachte Ententopfleber mit Feigenchutney</i>	24,00 €
Croquettes de crevettes grises de la mer du nord, persil frit, citron 1.2.3.6. <i>Garnelenkroketten vom Nordsee</i>	16,00 €
Cassolette d'escargots de Bourgogne au beurre fines herbes à ma façon 3. <i>Ein halbes dutzend Weinbergschnecken mit Kräuterbutter</i>	15,00 €

Tous nos plats seront indiqués du ou des numéro(s) contenant des allergènes

1. Gluten 2. Oeufs 3. Lait, Crème 4. Arachides 5. Soja 6. Crustacé 7. Poissons  
8. Mollusques 9. Fruits à coques (amandes, noisettes, pistaches, noix) 10. Céleri  
11. Moutarde 12. Graines de sésame 13. Sulfites 14. Lupin (farine, graines de lupin)