

Plats principaux

Hauptspeise



LES POISSONS

FISCH

Bouillabaisse de Poissons maison sans arrêtes (selon arrivage) 1.6.7.8. <i>Fischbouillabaisse</i>	34,00 €
Filet de Sandre rôti sur lit de choucroute sauce vin blanc <i>Gebratenes Zanderfilet auf Sauerkrautbett mit Weißweinsöße</i>	36,00 €
Sole meunière de la mer du Nord ± 400 gr 3.7. <i>Nordsee-Seezunge Müllerin-Art</i>	39,00 €

Tous nos plats sont accompagnés d'un Féculent et légumes.

LES VIANDES


FLEISCH

Carré d'agneau coupé en côtes et grillées (beurre à l'ail et fines herbes) 1.3.10.13. <i>Lammkarree mit Kräuter-und Knoblauch-Butter</i>	37,00 €
Magret de Canard au miel, porto et vinaigre spécialité 1.3.13. <i>Entenbrust auf meine Art, Portwein-Honigsöße</i>	28,00 €
Côte de veau gratinée au Roquefort 1.2.3.13. <i>Überbackenes Kalbskotelett mit Roquefort Käse</i>	28,00 €
Casserole de rognons et ris de veau à ma façon spécialité 1.3.11.13. <i>Kalbsnieren und Bries auf meiner Art</i>	28,00 €
Véritable Entrecôte (Argentino) sauce Choron <i>Argentinisches Rib-eye Steak vom Grill</i>	35,00 €

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)

Plats principaux

Hauptspeise



Faux filet de Boeuf du Terroir aux trois poivres flambés au cognac 1.3.13. <i>Rinderroastbeef Steak mit Pfeffersoße</i>	28,00 €
Cordon bleu de Veau crème champignons 1.2.3. <i>Paniertes Cordon bleu vom Kalb mit Pilzsoße</i>	28,00 €
Filet Américain préparé maison, frites, salade 2.4.11. <i>Feines Rinder Tatar</i>	24,00 €
Cheeseburger façon K , fromage, bacon, ketchup, moutarde 1.7.10.11.	19,00 €

VEGETARIENS

VEGETARIER

Canneloni ricotta e spinaci gratinés, coulis de tomates 1.2.3. <i>Cannoloni gefüllt mit Spinat angerichtet auf einer Tomatensauce</i>	19,00 €
Fine tartelette feuilletée au chèvre frais, tomates confites, rucola, pesto 1.2.3. <i>Ziegenkäsetörtchen mit kandierte Tomaten</i>	21,00 €

SALADES

SALATE

Salade du Berger (salade, toast au crottin de Chavignol au four laqué au miel)	19,00 €
Salade César (sucrine, filet de poulet, parmesan, croutons, vinaigrette césar) 1.2.3.7. <i>Caesar Salat (Römersalat, gebratenes Hähnchenfilet, Croûtons, Parmesan)</i>	19,00 €

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)

Plats principaux

Hauptspeise



PÂTES

NUDELN

Penne à l'Arrabbiata	15,00 €
Spaghetti Alla Carbonara 1.2.3.13.	18,00 €
Linguines à la truffe d'Hiver, huile d'olive, fleur de sel, pointes d'asperges vertes, Tartufata, parmesan 1.2.13.	24,00 €

LES JUNIORS

FÜR DIE KLEINEN

Un plat et une glace au choix 14 € (Uniquement pour les enfants jusqu'à 12 ans)

- Penne Carbonara 1.2.3.13.
- Nuggets de poulet, compote, frites 1.2.3.
- Escalope de Veau panée, compote, frites 1.2.

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)