

Plats principaux

Hauptspeise



LES POISSONS

FISCH

Sole meunière de la mer du Nord ± 400 gr 3.7. <i>Nordsee-Seezunge Müllerin-Art</i>	39,00 €
Dos de Cabillaud rôti sur lit d'asperge sauce mousseline 2.3.7.13. <i>Kabeljau mit Spargel und Weißwein-Hollandaise</i>	32,00 €
Brochette de Poissons selon arrivage, gambas et calamars sauce Tartare maison 2.6.7.8. <i>Gemischter Fischspieß</i>	29,00 €

LES VIANDES


FLEISCH

Coquelet entier rôti au four jus parfumé à l'estragon <i>Kleines Hähnchen im Backofen mit Estragonsoße</i>	26,00 €
Côtes d'agneau grillées en persillade d'ail, 1.3.10.13. <i>Lammkotelett vom Grill mit Kräuterbutter</i>	36,00 €
Magret de Canard au miel, porto et vinaigre spécialité 1.3.13. <i>Entenbrust auf meine Art, Portwein-Honigsoße</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 (béarnaise tomatée) <i>Argentinisches Rinder-Entrecôte vom grill (Rib-eye steak)</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



Pavé de Filet de Rumsteak du Terroir aux trois poivres flambés au cognac 1.3.13. <i>Pfeffer-Rumpsteak</i>	29,00 €
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 (boeuf et porc) fromage, bacon, ketchup, moutarde 1.7.10.11.	19,00 €

Tous nos plats sont accompagnés d'un Féculent et légumes

VEGETARIENS

VEGETARIER

Canneloni ricotta e spinaci gratinés coulis de tomates 1.2.3. <i>Cannelloni gefüllt mit Spinat angerichtet auf einer Tomatensauce</i>	20,00 €
Fine tartelette feuilletée au chèvre frais, tomates confites, rucola 1.2.3. <i>Ziegenkäsetörtchen mit kandierte Tomaten</i>	21,00 €
Boulettes de Risotto farcies à la mozzarella petite salade Mesclun vinaigrette Balsamique 1.2.5. <i>Risotto Krokettten gefüllt mit mozzarella, Gemischter Salat mit Balsamicodressing</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



SALADES

SALATE

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 €
Salade Frisée aux lardons, oeuf mollet croutons et fromage 2.3.6.7. <i>Fischsalat (gebratener Rotbarbenfilet, Scampis, Garneln-Cocktail, geräucherter Lachs)</i>	19,00 €
Salade du Berger (salade, toast au crottin de Chavignol au four laqué au miel) <i>Salat mit gebackenem Ziegenkäse mit Honig</i>	19,00 €

PÂTES

NUDELN

Penne à l'Arrabiata 1.2.3.13.	16,00 €
Spaghetti à la crème de Lard Fumé du Pays et Parmesan façon Carbonara 1.3.	19,00 €
Linguine au Pesto d'ail des Ours 1.2.13.	19,00 €

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)