

Entrées froides & chaudes

Vorspeisen kalt & warm

Méli-Mélo de Melon et Pastèque au Jambon cru du Pays <i>Melone und Wassermelone mit rohem Schinken</i>	16,00 €
Soupe de poissons de Roche maison (toast, rouille, fromage) 1.7.10. <i>Fischsuppe mit Rouille, Käse und Toast</i>	14,00 €
Saumon Label rouge en deux façon, fumé par nos soins et mariné à la Betterave Gromperekichelcher et son espuma de fromage blanc et à la betterave 1.3.7. <i>Geräucher Lachs und Gravad Lachs mariniert mit Rote Bete</i>	19,00 €
Carpaccio de boeuf aux copeaux de foie de canard, rucola, parmesan 3.9. <i>Ridercarpaccio mit hausgemachter Entetopfleber, Rucola und Parmesan</i>	19,00 €
Vitello Tonnato, sucrine, caperons, chips de patate douce 1.3.7. <i>Gebackenes Kalbries mit Romana-Salat, Kapern, Süßkartoffelchips</i>	18,00 €
Scampi panées à la Japonaise (Panko), sauce chili façon Asiatique, riz pilaf 1.2.3. <i>Shrimps in Pankopanade, Süß-Sauer Chilisauce asiatische Art, Reis Pilaf</i>	18,00 €
Terrine de Foie de canard au naturel, marmelade de figues, toast brioché 1.13. <i>Hausgemachte Entetopfleber mit Feigenchutney</i>	24,00 €
Croquettes de crevettes grises de la mer du nord, persil frit, citron 1.2.3.6. <i>Garnelenkroketten von der Nordsee</i>	17,00 €
Cassolette d'escargots de Bourgogne au beurre fines herbes à ma façon 3. <i>Weinbergschnecken mit Kräuterbutter nach meiner Art</i>	16,00 €

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)