

NOS SUGGESTIONS

Unsere Empfehlungen

<i>Velouté de Potiron au gingembre lait de coco et épices douces (entrée)</i>	10 €
<i>Noix de St Jacques Dieppe rôties, mousseline de Butternut, salade de chicons, jambon cru (entrée)</i>	24 €
<i>Fondue au Fromage Suisse, assortiments charcuteries, pain, salade (min 2 pers)</i>	28 €
<i>Tartiflette au Reblochon servi dans la poêle, salade mixte</i>	23 €
<i>Souris d'Agneau confite</i>	28 €
<i>Jambonneau à la moutarde</i>	24 €
<i>Chicons au gratin à ma façon</i>	22 €

ENTRÉES FROIDES & CHAUDES VORSPEISEN KALT UND WARM

<i>Poulpe Snacké à la plancha, purée de patate douce, vinaigrette vierge</i>	24 €
<i>Gegrilter Octopus</i>	
<i>Soupe de poissons de Roche maison (toast, rouille, fromage) 1.7.10</i>	14 €
<i>Fischsuppe mit rouille, käse und toast</i>	
<i>Saumon mariné maison façon Gravlax, galette de pomme de terre crème de caviar de Hareng 1.3.7.</i>	19 €
<i>Hausgebeizter Lachs sauf Reibekuchen mit Herings caviar Sahnesauce</i>	
<i>Carpaccio de bœuf aux copeaux de foie de canard, rucola, parmesan 3.9</i>	19 €
<i>Ridercarpaccio mit Hausgemachte Entetopfleber, parmesan und rucola</i>	
<i>Scampi panés à la Japonaise (Panko) sauce chili façon Asiatique, riz pilaf 1.2.3.</i>	18 €
<i>Shrimps in Pankopanade Süß-Saure Chilisauce asiatische Art</i>	
<i>Terrine de Foie de canard au naturel, marmelade de figues, toast brioché 1.13</i>	24 €
<i>Hausgemachte Entetopfleber mit Feigenchutney</i>	
<i>Cassolette d'escargots de Bourgogne au beurre fines herbes à ma façon 3.</i>	16 €
<i>Weinbergschnecken mit kräuterbutter nach meiner Art</i>	

LES POISSONS FISCH

Sole meunière de la mer du Nord 3.7	43 €
<i>Nordsee-Seezunge Müllerin-Art</i>	
Filet de Bar Sauvage sur Lit de choucroute sauce vin blanc 2.3.7.13	37 €
<i>Wolfsbarschfilet auf Sauerkrautbett und Weißweinsauce</i>	
Brochette de Poissons Lotte, Saumon, Calamars, Scampi sauce Tartare maison 2.6.7.8	32 €
<i>Gemischter Fischspieß</i>	

LES VIANDES FLEISCH

Ragout de Marcassin à l'ancienne et ses garnitures	28 €
<i>Wildschweingulasch</i>	
Pavé de Biche sauce poivrade et ses garnitures. 1.3.13	33 €
<i>Steak von der Hirschkuh</i>	
Côtes d'agneau grillées en persillade d'ail et fines herbes 1.3.10.13	33 €
<i>Lammkotelett vom Grill mit Kräuterbutter</i>	
Magret de Canard au miel, porto et vinaigre, spécialité 1.3.13	29€
<i>Entenbrust auf meine Art, Portwein-Honigsoße</i>	
Casserole de Rognons et Ris de veau à ma façon spécialité 1.3.11.13	28 €
<i>Kalbsnieren und Bries auf meiner Art</i>	
Véritable Entrecôte Argentino sauce choron (béarnaise tomatée). 2.3	35 €
<i>Argentinisches Rinder-Entrecôte vom grill (Rib-eye steak)</i>	
Cordon bleu de Veau crème champignons 1.2.3.	28 €
<i>Paniertes Cordon bleu vom Kalb mit Pilzsoße</i>	
Filet Américain préparé maison, frites, salade .2.4.11	25 €
<i>Feines Rinder Tatar</i>	
Wagyu Burger et fromage Raclette à la Truffe 1.3.7.10.11	22 €

Tous nos plats sont accompagnés d'un Féculent et légumes

VEGETARIENS

VEGETARIER

<i>Cannelonis ricotta e spinaci gratinés coulis de tomates</i> 1.2.3	20 €
<i>Canneloni gefüllt mit Ricotta und Spinat angerichtet auf einer Tomatensauce</i>	
<i>Fine tartelette feuilletée au chèvre frais, tomates confites, rucola</i> 1.2.3	21 €
<i>Ziegenkäsetörtchen mit kandierter Tomaten</i>	
<i>Boulettes de Risotto farcies à la mozzarella sur un coulis de tomates cerises</i> 1.2.3	21 €
<i>Risotto Kroketten gefüllt mit mozzarella,</i>	

SALADES

<i>Salade de Croquettes de Boudin noir frits, vinaigrette de Xérès</i>	20 €
<i>Gemischter Salat mit Blutwurstkroketten, Xérès Dressing</i>	
<i>Salade du Pêcheur (dorade, scampi, crevettes sauce cocktail, saumon fumé)</i> 2.3.6.7	23 €
<i>Fischsalat (Seebrasse, Scampis, Garneln cocktail, geräucherter Lachs)</i>	

PÂTES

NUDELN

<i>Fettuccine au velouté de truffe</i>	28 €
<i>Penne à la crème de Lard Fumé du Pays et Parmesan façon Carbonara</i> 1.3	19 €

LES JUNIORS

Un plat et une glace 14 €

(Uniquement pour les enfants jusqu'à 12 ans)

<i>Penne Carbonara</i> 1.2.3.13
<i>Nuggets de poulet, compote, frites</i> 1.2.3
<i>Schnitzel Escalope de Veau panée, compote, frites</i> 1.2.



M E N U Bib Gourmand



43 €

Entrées

Terrine de Gibier maison et ses condiments, marmelade de figues, toast 1.2.3.13

Ou

Toast de pain de campagne grillé, aux champignons à la crème d'ail et fines herbes 1.3.13

Plats

Pavé de Saumon sur lit de choucroute, sauce au vin blanc 1.3.7.13

Ou

Ragout de Marcassin à l'ancienne et ses garnitures 1.3.13

Desserts

Crêpes « Mikado » sauce chocolat et glace vanille 1.2.3.

Ou

Éclair farci à la crème diplomate et fruits rouges 1.2.3.9

Liste des 14 Allergènes

Intolérances alimentaires à déclarer

Tous nos plats seront indiqués du ou des numéro(s) contenant des allergènes 1.Céréales (gluten) 2.Oeufs 3.Lait, crème
4.Arachides 5.Soja 6.Crustacé 7.Poissons 8.Mollusques (fruits de mer) 9.Fruits à coques (amandes, noisettes, pistaches, noix)
10.Céleri 11.Moutarde 12.Graines de sésame 13.Sulfites (vin, bière) 14.Lupin (farine, graines de lupin)