

ENTRÉES FROIDES & CHAUDES VORSPEISEN KALT UND WARM

<i>Potage du Jour</i> 1.3.10 Tagesuppe	10 €
<i>Soupe de poissons de Roche maison (toast, rouille, fromage)</i> 1.7.10 Fischsuppe mit rouille, käse und toast	15 €
<i>Vitello Tonnato, sucrine, caperons, chips de patate douce</i> 1.3.7 Vitello Tonnato	18 €
<i>Saumon Label rouge en deux façon, fumé et mariné à la Betterave Gromperekichelcher et son espuma de raifort et à la betterave</i> 13.7. Geräucher Lachs und Gravad Lachs mariniert mit Rote Bete	19 €
<i>Nem aux Légumes fait maison et coulis de poivron aigre doux</i> 1.5. Hausgemachte Frühlingsrolle mit Gemüse	15 €
<i>Croquettes de Crevettes grises de la mer du Nord, persil frit, citron</i> 1.2.3.6. Garnelenkroketten vom Nordsee	17 €
<i>Carpaccio de bœuf aux copeaux de foie de canard, rucola, parmesan</i> 3.9 Ridercarpaccio mit Hausgemachte Entetopfleber, parmesan und rucola	19 €
<i>Scampi panés à la Japonaise (Panko) sauce chili façon Asiatique, riz pilaf</i> 1.2.3. Shrimps in Pankopanade Süß-Saure Chilisauce asiatische Art	20 €
<i>Terrine de Foie de canard au naturel, marmelade de figues, toast brioché</i> 1.13 Hausgemachte Entetopfleber mit Feigenchutney	24 €
<i>Cassolette d'Escargots de Bourgogne au beurre fines herbes à ma façon</i> 6 pc 15 € 12 pc 25 € Weinbergschnecken mit kräuterbutter nach meiner Art 3.	

LES POISSONS FISCH

Sole meunière de la mer du Nord 3.7	45 €
<i>Nordsee-Seezunge Müllerin-Art</i>	
Médailles de Lotte à la Dugléré (sauce vin blanc, échalotes, persil, tomate)	35 €
<i>Seeteufel-Medaillons in Weißwein-Sahne Sauce mit tomate Würfeln, Petersilie, Schalotte</i>	
Brochette de Saumon, Lotte, Calamars, scampi, sauce Tartare maison 2.6.7.8	32 €
<i>Gemischter Fischspiess</i>	

LES VIANDES FLEISCH

Faux-Filet de Boeuf sauce au choix (poivre, béarnaise, beurre fines herbes, champignons, chimichuri)	35 €
<i>Rinderroastbeef Steak gebraten. pfeffersauce, béarnaise, kräuterbutter, Pilzrahmsoße, chimichurii,</i>	
Tartare de Boeuf préparer maison, servi sur son ardoise, Frites, salade	26 €
<i>Feines Rinder Tatar</i>	
Côtes d'agneau du carré en persillade d'ail et fines herbes 1.3.10.13	38 €
<i>Lammkotelett mit Kräuterbutter</i>	
Magret de Canard au miel, porto et vinaigre, spécialité 1.3.13	30 €
<i>Entenbrust auf meine Art, Portwein-Honigsoße</i>	
Casserole de Rognons et Ris de veau à ma façon spécialité 1.3.11.13	29 €
<i>Kalbsnieren und Bries auf meiner Art</i>	
Brochette de Filet de Bœuf du terroir sauce au choix Chimichurri ou poivre	38 €
<i>Rinderfiletspiess mit Chimichurrisoße oder Pfeffersoße</i>	
Cordon bleu de Veau crème champignons 1.2.3.	28 €
<i>Paniertes Cordon bleu vom Kalb mit Pilzsoße</i>	
Burger pure Boeuf du Terroir au Compté affiné 1.3.7.10.11	22 €
<i>Burger mit Trüffelkäse</i>	
Paschtéitchen Hausgemaacht (Bouchée à la Reine maison)	24 €
<i>Königspastete</i>	
Wiener Schnitzel (Véritable Escalope de Veau Viennoise)	28 €

VEGETARIENS

VEGETARIER

- Cannelonis ricotta e spinaci gratinés coulis de tomates* 1.2.3 20 €
Cannelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat angerichtet auf einer Tomatensauce
- Fine tartelette feuilletée au chèvre frais, tomates confites, rucola* 1.2.3 21 €
Ziegenkäsetörtchen mit kandierter Tomaten

SALADES

- Salade César (romaine, poulet, parmesan, croutons, vinaigrette césar)* 1.2.3.7 20 €
Caesar Salat (römersalat, gebratenes Hähnchenfilet, croûtons, parmesan)
- Salade du Pêcheur (Filet de poisson du jour, scampi, crevettes sauce cocktail, saumon fumé)* 2.3.6.7 23 €
Fischsalat (Seebrasse, scampis, garneln cocktail, geräucherter Lachs)

PÂTES

NUDELN

- Spaghetti à la Poutargue (caviar de la Méditerranée)* 25 €
- Linguine au Pesto d'Ail des Ours et tomates cerise* 1.2.9. 21 €
- Penne à la crème de Lard Fumé du Pays et Parmesan façon Carbonara* 1.3 19 €

LES JUNIORS

Un plat et une glace 15 €

(Uniquement pour les enfants jusqu'à 12 ans)

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



M E N U Bib Gourmand

43 €

Entrées

Feuilleté d'Asperges blanches belge au saumon fumé et sauce mousseline 1.7

Ou

1.3.13

Tourte

Plats

Filets de Dorade à l'Ostendaise et ses garnitures 1.3.7.13

Ou

Souris d'agneau confite plusieurs heures 1.3.13

Desserts

Nougat glacé au Miel d'Acacia sur coulis de fruits rouges 1.2.3.

Ou

Crème Brûlée 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)