

La Carte

Entrées

Potage Parmentier aux Coques

Kartofflen und Lauch Suppe mit Herzmuscheln

Potatoes and Leek Soup with Cockles

15.00 €

Ballotin de Saumon fumé au Chèvre frais

Räucherlachsballon mit Ziegenfrischkäse

Box of smoked Salmon with fresh Goat Cheese

18.00€

Feuilleté d'Escargots à la fondue de Poireaux

Schneckenblätterteig mit Lauchfondue

Snails puff pastry with Leek fondue

20.00 €

Foie gras, Toast au pain d'épices et Chutney de Fruits

Gänseleber, Lebkuchen und Fruchtarmelade

Duck liver, Gingerbread and Fruits jam

26.00 €

Plats

Noisette d'Agneau, Purée au Thym

Lammnüss, Kartoffelbrei mit Thymian

Loin of Lamb, Potatoes puree with Thyme

28.00 €

Filet de Bœuf Périgourdine,
Blinis de Pommes de Terre aux Légumes

Rinderfilet, Ganseliversoße, Kartoffelpuffer mit Gemüse

*Beef tenderloin, Duck liver sauce,
Potatoes pancake with Vegetables*

36.00 €

Filet de Sole aux Amandes

Seezungenfilet mit Mandeln

Sole fillet with Almonds

34.00 €

Moelleux de Volaille aux Morilles

Weiches Hühnchen mit Morcheln

Soft Chicken with Morels

28.00 €

Poêlée de Gambas et St Jacques flambé au Whisky

Gebratene Garnelen und Jakobsmuscheln mit Whisky flambiert

Pan fried Prawns and Scallops flambeed with Whisky

32.00 €

Desserts

Baba au Rhum

Rum Baba

11.00 €

Moelleux au Chocolat

Weicher Shokoladenkuchen

Chocolate Cake

12.00 €

Nougat glacé

Eis Nougat

Iced Nougat

10.00 €

Forêt Noire

« Schwarzwälder » Kuchen

« Black Forest » Cake

12.00 €