

# LA CARTE

## Apéro à déguster entre Amis

<b>PLANCHETTE À DEGUSTER DE SAUCISSONS</b>	12	<b>12.00 €/PERS</b>
GEMISCHTE WURST PLATTE / SAUSAGE TASTING BOARD		
<b>PLANCHETTE À DEGUSTER DE JAMBONS</b>	12	<b>12.00 € / PERS</b>
GEMISCHTE SCHINKEN PLATTE / HAM TASTING BOARD		
<b>ASSIETTE JAMBON ET FROMAGE</b>	7, 12	<b>12.00 € / PERS</b>
TROCKENER SCHINKEN UND KÄSETELLER / DRY HAM & CHEESE PLATTE		
<b>PIZZA FRIT, KACHKEIS</b>	1, 5, 7	<b>10.00 € / PERS</b>
FRITTIERTE PIZZA, KACHKEIS / DEEP FRIED PIZZA, KACHKEIS		

## Nos Entrées

<b>JAMBON CRU « MARQUE NATIONALE » SUR LA GRIFFE, FRITE, SALADE VERTE</b>	3, 5, 7, 12	<b>22.00 €</b>
ROHSCHINKEN DER „NATIONALEN MARKE“ AUF DER KLAUE. POMMES , GRÜNER SALAT „NATIONAL BRAND“ CURED HAM ON THE CLAW. FRIES, GREEN SALAD/		
<b>MI-CUIT DE SAUMON SUR SA CRÈME DE ROQUETTE ET CHIPS DE PARMESAN</b>	1, 4, 2, 7, 14	<b>18.00 €</b>
HALBGEKOCHTER LACHS AUF RUCOLACREME UND PARMESANCHIPS HALF-COOKED SALMON ON ARUGULA CREAM AND PARMESAN CHIPS		
<b>VELOUTÉ D'ASPERGES VERTES ET SON OEUF MOLLET,</b>	1, 3, 5, 7, 9, 12	<b>12.00 €</b>
<b>CHIPS DE JAMBON DE PARME</b> GRÜNER SPARGEL SAMTSUPPE UND SEIN GEKOCHTES EI, PARMA-SCHINKEN CHIPS GREEN ASPARAGUS CREAM SOUP AND IT'S BOILES EGG, PARMA HAM CHIPS		
<b>CONSOMMÉ DE BOEUF PARFUMÉ À LA TRUFFE EN CROÛTE</b>	1, 5, 7, 9	<b>12.00 €</b>
KRAFTBRÜHE MIT RINDFLEISCHE, DEWÜRZT MIT TRÜFFELKRUSTE BEEF CONSOMMÉ FLAVORED WITH TRUFFLE CRUST		
<b>ASPIC D'OEUF MOLLET ET PICKLES D'OIGNONS ROUGES SUR SON LIT DE</b>	3, 5, 7, 8, 9, 10	<b>10.00 €</b>
<b>SALADE D'ENDIVES</b> SÜLZE AUS WEICHEM EI UND ROTEN ZWIEBELPICKLES AUF CHICORÉE-SALAT MOLLER EGG ASPIC AND RED ONION PICKLES ON ENDIVES SALAD		
<b>FOIE GRAS POËLÉ SUR SON TOAST, BRIOCHE À LA TARTUFATA ET SON</b>	1, 3, 5, 7, 10	<b>22.00 €</b>
<b>CHUTNEY POIRE POIVRÉE</b> GEBRATENE GÄNSELEBER AUF TOAST BRIOCHE MIT TARTUFATA UND PFEFFERBIRNEN CHUTNEY PAN-FRIED FOIE GRAS ON TOAST WITH TARTUFATA BRIOCHE AND PEPPERY PEAR CHUTNEY		
<b>PÂTÉ EN CROÛTE FACON THREELAND MAISON ET SES CRUDITÉS</b>	1, 3, 5, 7, 10	<b>16.00 €</b>
HAUSGEMACHTE THREELAND-KRUSTENPASTETE MIT ROHKOST HOMEMADE THREELAND-STYLE PIE WITH CRUDITES		

# LA CARTE

## Nos Entrées ( suite )

<b>SALADE THREELAND REVISITÉE, VINAIGRETTE À LA FRAMBOISE,</b> 3, 5, 7	<b>18.00 €</b>
<b>GROS LARDONS ET OIGNONS FRITS, OEUF POCHÉ</b> THREELAND SALAT MIT HIMBEER VINAIGRETT, GROSSER SPECK UND RÖSTZWIEBELN, POCHIERTES EI THREELAND SALD WITH A TWIST, RASPBERRY VINAIGRETTE, LARGE BACON AND ONIONS, POACHED EGG	
<b>ASSIETTE DUO DE SAUMON FUMÉ ET MARINÉ,</b> 1, 2, 3, 4, 5, 7, 10, 14	<b>20.00 €</b>
<b>ACCOMPAGNÉE DE SON BEURRE DE RAIFORT ET TOAST DE PAIN DE MIE</b> DUO-TELLER MIT GERÄUCHERTEM UND MARINIERTEM LACHS, SERVIERT MIT MEERRETTICHBUTTER UND TOAST BROT DUO PLATE OF SMOKED AND MARINATED SALMON, SERVED WITH HORSERADISH BUTTER AND TOAST	
<b>TARTARE DE BOEUF TRADITION</b> 3, 5, 7, 10	<b>ENTREE 17.00 €</b>
TRADITIONELLES RINDSTARTAR / TRADITIONAL BEEF TARTAR	<b>PLAT 26.00 €</b>
<b>CARPACCIO DE BOEUF</b> 3, 5, 7	<b>ENTREE 16.00 €</b>
RINDFLEISCH CARPACCIO / BEEF CARPACCIO	<b>PLAT 25.00 €</b>
<b>FOIE GRAS DU CHEF ACCOMPAGNÉ DE SON CHUTNEY POIRE POIVRE ET TOAST BRIOCHE</b>	<b>24.00 €</b>
GANSELEBER TERRINE, PFEFFERBIRNEN CHUTNEY UND BRIOCHE TOAST 1, 3, 5, 7, 10 FOIE GRAS TERRINE, PEPPERED PEAR CHUTNEY AND BRIOCHE TOAST	

## Nos Poissons

<b>DOS DE CABILLAUD RÔTI SUR SA FINE PURÉE DE PETIT POIS ET</b> 1, 2, 4, 5, 7, 14	<b>30.00 €</b>
<b>POMMES VAPEUR PERSILLÉES, BEURRE BLANC CITRONNÉ</b> KABELJAUFILLET AUF FEINEM PÜREE AUS ERBSEN UND GEDÜNSTETEN ÄPFELN, ZITRONEN-WEISSBUTTER ROASTED COD FILLET ON A FINE PUREE OF PEAS AND STEAMED APPLES, LEMON WHITE BUTTER	
<b>COROLLE DE SOLE FARCIE D'UNE MOUSSELINE DE ST JACQUES</b> 1, 2, 3, 4, 5, 7, 14	<b>28.00 €</b>
<b>SUR SA BISQUE DE LANGOUSTINES ET SON FLAN D'ÉPINARDS</b> SEEZUNGENKRONE GEFÜLLT MIT JAKOBSMUSCHELMOUSSELINE AUF LANGUSTINENCREMESUPPE UND SPINAT SOLE COROLLA STUFFED WITH SCALLOP MOUSSELINE ON LANGOUSTINE BISQUE AND SPINACH SIDE	
<b>CROUSTILLANT DE SAUMON SUR SON LIT DE FONDUE DE POIREAUX</b> 1, 2, 4, 5, 7, 14	<b>26.00 €</b>
<b>ET DUXELLE DE CHAMPIGNONS, BEURRE CITRONNÉ</b> KNUSPRIGER LACHS AUF EINEM BETT AUS LAUCHFONDUE UND PILZDUXELLE, ZITRONENBUTTER CRISPY SALMON ON A BED OF LEEK FONDUE AND MUSHROOM DUXELLE, LEMON BUTTER	
<b>TRUITE SAUMONÉE RÔTIE AU FOUR , BEURRE NOISETTE AUX AMANDES,</b> 1, 2, 4, 5, 7, 14	<b>22.00 €</b>
<b>POMMES DE TERRE Tournées persillées et champignons grillés</b> IM OFEN GEBRATENE LACHSFORELLE, GEBRÄUNTE MANDELBUTTER, PETERSILIENKARTOFFELN UND GEGRILLTE PILZE OVEN-ROASTED SALMON TROUT, BROWNE ALMOND BUTTER, PARSLEY TURNED POTATOES AND GRILLED MUSHROOMS	

# LA CARTE

## Nos Plats

<b>CORDON BLEU DE VOLAILLE PANURE PANKO, GARNI DE JAMBON DE POULET</b> 1, 3, 5, 7 ET <b>MOZZARELLA PARFUMÉE AU BASILIC, SAUCE NAPOLITAINE</b> IN PANKO PANIERTES GEFLÜGEL-CORDON BLEU, GARNIERT MIT HÜHNERSCHINKEN UND MOZZARELLA, GEWÜRZT MIT BASILIKUM, NEAPOLITANISCHE SAUCE	<b>21.00 €</b>
<b>CORDON BLEU DE VEAU TRADITIONNEL ( JAMBON CUIT ET EMMENTAL )</b> 1, 3, 5, 7 PANIERTES KALBSCHNITZEL, GARNIERT MIT WEIßEM SCHINKEN UND EMMENTAL BREADED ESCALOPE VEAL, GARNISHED WITH WHITE HAM AND EMMENTAL CHEESE	<b>28.00 €</b>
<b>RÂBLE DE LAPIN FARCI AUX MORILLES, SAUCE MOUTARDE, PURÉE GRAND-MÈRE</b> 1, 3, 5, 7, 10 KANINCHENRÜCKEN GEFÜLLT MIT MORCHELN, SENFSAUCE, HAUSGEMACHTEM PÜREE RABBIT SADDLE STUFFED WITH MORELS, MUSTARD SAUCE, HOMEMADE PUREE	<b>24.00 €</b>
<b>MIGNON DE PORC EN CROÛTE DE SÉSAME, SAUCE CAMEL, RIZ FAÇON THAI</b> 3, 5, 7, 11 SCHWEINEFILET IN SESAMKRUSTE, KARAMELLSAUCE, REIS NACH THAILÄNDISCHER ART PORK FILET IN SESAME CRUST, CAMEL SAUCE, THAI-STYLE RICE	<b>20.00 €</b>
<b>CARRÉ D'AGNEAU EN CROÛTE PARFUMÉ AU THYM, JUS AU MIEL,</b> 1, 5, 7 ÉCRASÉ DE PATATES DOUCES RÔTIES AU FOUR LAMMKARREE MIT THYMIANKRUSTE, HONIGJUS, IM OFEN GERÖSTETEM SÜßKARTOFFELPÜREE CRUSTED RACK OF LAMB FLAVORED WITH THYME, HONEY JUS, MASHED OVEN-ROASTED SWEET POTATOES	<b>28.00 €</b>
<b>BOURGUIGNON DE BOEUF AUX CAROTTES, TAGLIATELLES</b> 1, 3, 5, 7 RINDFLEISCH BOURGUIGNON MIT KAROTTEN UND TAGLIATELLE BEEF BOURGUIGNON WITH CARROTS AND TAGLIATELLE	<b>20.00 €</b>
<b>OSSO BUCO DE VEAU AUX ÉCHALOTES CONFITES,</b> 1, 5, 7 PURÉE DE POMMES DE TERRE CAMPAGNARDE KALBS-OSSO-BUCCO MIT KANDIERTEN SCHALOTTEN, HAUSGEMACHTEM PÜREE VEAL OSSO BUCCO WITH CANDIED SHALLOTS, HOMEMADE PUREE	<b>28.00 €</b>
<b>CASSOLETTE DE ROGNONS ET RIS DE VEAU AU VINAIGRE BALSAMIQUE,</b> 1, 5, 7 POMMES DE TERRE CAMPAGNARDE NIERENAUF LAUF UND BRIES MIT BALSAMICO-ESSIG, LANDKARTOFFELN KIDNEY CASSEROLE AND SWEETBREADS WITH BALSAMIC VINEGAR, COUNTRY POTATOES	<b>28.00 €</b>
<b>FONDANT DE VEAU CUIT HUIT HEURES, SAUCE AUX MORILLES,</b> 1, 5, 7 ÉCRASÉ DE PATATES DOUCES RÔTIES AU FOUR ACHT STUNDEN LANG GEKOCHTES KALBSFONDANT, MORCHELSAUCE, IM OFEN GERÖSTETES SÜßKARTOFFELPÜREE VEAL FONDANT COOKED FOR EIGHT HOURS, MOREL SAUCES, MASHED SWEET POTATOES ROASTED IN THE OVEN	<b>26.00 €</b>
<b>ENTRECÔTE ARGENTINE (GARNITURE ET SAUCE AU CHOIX)</b> 1, 5, 7 ARGENTINISCHES STEAK (TOPPING UND SOßE NACH WAHL) ARGENTINIAN STEAK (TOPPING AND SAUCE OF YOUR CHOICE)	<b>34.00 €</b>
<b>FILET DE BOEUF (GARNITURE ET SAUCE AU CHOIX)</b> 1, 5, 7 RINDERFILET (TOPPING UND SOßE NACH WAHL) BEEF FILLET (TOPPING AND SAUCE OF YOUR CHOICE)	<b>36.00 €</b>
<b>BOUCHÉE A LA REINE TRADITIONNELLE ( VIANDE DE POULE ), FRITES</b> 1, 3, 5, 7 KONIGINPASTETCHEN MIT GEFLUGELFLEISCH, POMMES PATTIES QUEEN STYLE WITH CHICKEN, FRENCH FRIES	<b>24.00 €</b>

# LA CARTE

## Nos Pâtes

<b>PÂTES AU SAUMON</b> LACHSNUDELN SALMON PASTA	1, 2, 3, 4, 5, 7, 14	18.00 €
<b>PÂTES AUX GAMBAS PERSILLÉES ET FLAMBÉES AU COGNAC</b> SCAMPI-NUDELN SCAMPI PASTA	1, 2, 3, 4, 5, 7, 14	24.00 €
<b>PÂTES BOLOGNAISE</b> NUDELN BOLOGNESE BOLOGNESE PASTA	1, 5	18.00 €
<b>PÂTES CARBONARA</b> NUDELN CARBONARA PASTA CARBONARA	1, 3, 5, 7	18.00 €
<b>PÂTES AUX CHAMPIGNONS</b> NUDELN MIT PILZEN PASTA WITH MUSHROOMS	1, 5, 7	16.00 €