

Entrées

Foie Gras

Tranche maison,
Gâteau de Pommes Golden

Gänseleberterrine

21.50€

Terrine

Terrine de gibier préparé par nos soins
accompagnée d'une salade hivernale aux noix de Lipperscheid

Wildpastete mit winterlichen Salaten

19,50€

Bœuf

Carpaccio de filet de bœuf au Parmesan

Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan

19.25€

Saumon

fumée de notre fumoir

Tartare frais, mariné

Hausgeräucherter Lachs und Tartar vom Lachs

21.00€

Canard, Caille et Marron

Ravioli maison farcie à la cuisse de Canard et le
médaillon de Caille rôti au jus de viande, marrons caramélisés au Cognac

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Entenkeule, Wachtelbrust mit karamellisierten Maronen

21.50€

Scampis

Scampis poêlées sauce Curry – Gingembre

Mesclun de salade aux dés de Mangue

Gebratene Scampis an einer Curry – Ingwerer Sauce

auf Salatbouquet

21.50€

Ravioli

Maison, farci au Ricotta
beurre aux herbes et pignons de Pin

Hausgemachte Ravioli mit Ricotta

18.50€

Poissons

Sole

Meunière poêlée, Pommes de terre nature

Gebratene Seezunge mit Salzkartoffeln 32.50€

Sandre

Filet poêlé sur sa peau

sauce champagne infusé à la moutarde

Choucroute douce et rondelles de pommes de Terre

Zanderfilet mit leichter Senf- Champagnersosse

Kartoffelscheiben mit Sauerkraut 29.75€

Cabillaud

Son dos poêlé, Beurre aux tomates cerises

et pignons de pin, Pommes de terre purées

Kabeljaufilet gebraten mit Kirschtomaten und Pinienkernen, Kartoffelpüree 29.75€

Viandes et Gibiers

Boeuf

Filet en Tournedos, sauce Béarnaise ou sauce au poivre vert

Pommes croquettes et haricots verts

Rinderfilet mit Sauce Béarnaise – Kroketten und grüne 33.00€

Chevreuil

Petits Steak sauce Grand Veneur

Spätzle maison, pommes fruits aux airelles et chou rouge

Kleine Steaks von der Rehkeule mit Spätzle, Rotkohl und Apfel mit Preiselbeeren 31.50€

Lièvre

Son Râble aux deux sauce au poivre

« Schupfnudeln », pommes fruits aux airelles et chou rouge

Hasenrückenfilet mit Pfeersosse, Schupfnudeln, Rotkohl, Apfel mit Preiselbeeren. 31.00€

Canard

Magret en éventail

Aux Quetsches , réduction à la vieille prunes, Pommes Grenailles

Gebratene Entenbrust mit Porto- Aprikosen mit Lavendelhonig und Pinienkernen 28.75€

Desserts

Fraises

En Mille-feuilles

Mousse mascarpone vanillée, Sorbet fraise

Mille-feuilles von Vanille-Mascarpone und Erdbeersorbet

11.50€

Coco

Son gâteau et sorbet,

Carpaccio d'ananas en feuilles

Kokosnusskuchen und Sorbet auf Ananascarpaccio

11.50€

Classiques

Mousse au chocolat - Crème brûlée - Dame Blanche

Dessertvariation mit Schokoladenmousse - Gebrannter Crème - mini Dame Blanche

12.50€

Vanille

Glace de bourbon, soupe aux fruits rouges

Hausgemachtes Vanilleeis mit roten Früchten

10.50€

Tiramisu

Glace Cappuccino, Crème Anglaise

Hausgemachtes Tiramisu mit Cappuccino Eis

9.75€

Palette

Trois sorbets préparés par nos soins

Variation von hausgemachten Sorbets

9.75€

Charlotte

Bavarois vanillé, Griottes, Sorbet cerises

Charlotte nach russischer Art, mit Schattenmorellen und Kirschsorbet

10.75€

Fromage

Sélection de fromages

Käsesauswahl

15.00€