



## Entrées & Salades

E1.	Potage du Jour		7,50
E2.	Bisque de Homards, Croûtons à l'Huile de Sésame		13,50
E3.	Feierstengszalot		13,50
E4.	Duo de Pâtés de Gibier, Chutney de Figs		18,50
E5.	Saumon frais fumé avec Toast		18,00
E6.	Poêlée d'Escargots et de Cèpes aux Herbes fraîches		18,00
E7.	Tranche de Foie gras Maison		22,00
		<b>Petit</b>	<b>Grand</b>
E8.	Végétarien   Salade aux Croquettes de Fromage	12,00	16,00
E9.	Salade aux Scampis poêlés à l'Ail	14,50	19,50

## Poissons & Vegan

P1.	Végan   Pates aux Champignons des Bois et Herbes fraiches		16,50
P2.	Truite fraîche Meunière, Pommes nature		22,00
P3.	Dos de Sandre rôti, Sauce au Safran, Riz Pilaf		23,50
P4.	Trilogie de Saumon, Scampi et Sandre, Coulis de Homard, Pâtes au Beurre		30,50
P5.	Sole Meunière, Pommes nature		36,50

## Viandes

V1.	„Mac Meyer“ Burger (200 g, 100% Beef) au Roude Bouf, Pommes frites, Salade		19,50
V2.	Filet Américain, Pommes frites, Salade		24,00
V3.	Faux-Filet au Poivre vert <u>ou</u> au Beurre Maître d'Hôtel, Pommes frites, Salade		25,00
V4.	Filet de Bœuf au Poivre vert <u>ou</u> au Beurre Maître d'Hôtel, Pommes frites, Salade		30,00
V5.	Escalope de Veau Viennoise <u>ou</u> Crème Champignons, Pommes frites, Salade		24,50
V6.	Rognons de Veau à la Moutarde, Pâtes au Beurre		24,00
V7.	Civet de Marcassin au Vin rouge, Nouilles, Poire pochée, Choux rouges		24,50
V8.	Filet de Chevreuil Grand Veneur, Pommes Galette, Poire pochée, Choux rouges		33,50
V9.	Mignon de Biche à la Poivrade et Cassis, P. Galette, Poire pochée, Choux rouges		32,50
V10.	Bouchée à la Reine, Pommes frites, Salade		18,00
V11.	Judd mat Gaardebounen a Speckgromperen		19,00
V12.	Kniddelen mat Speck an Äppelkompott		16,00
V13.	Eng Koppel Wäinzoossiss mat Moschterzoos, Gromperepüree		16,50
V14.	Feierstengszalot mat gebrodene Gromperen		17,50

### Pour nos petits hôtes (<12 ans)

1 saucisse rôtie sauce moutarde, purée	11,00
--	-------

## Desserts

D1.	Glace ou Sorbet Maison*		
	1 boule 3,30	2 boules 5,80	3 boules 7,80
D2.	Coupe Beaufort (Glace Vanille, Meringue, Cassero de Beaufort)		8,50
D3.	Parfait glacé au Chocolat		9,00
D4.	Dame Blanche		9,50
D5.	Vacherin glacé		9,50
D6.	Café glacé		9,00
D7.	Coupe Poire Belle Hélène		9,50
D8.	Pâtisserie du Jour		6,00

\*Parfum de nos glaces et sorbets maison :


Vanille, Chocolat, Mokka, Fraises, Framboise, Mangue, Fruit de la Passion, Citron, Cassis

En cas d'allergie ou d'intolérance alimentaire veuillez-vous adresser à notre personnel.

Une addition par table.







## Vorspeisen & Salate

E1.	Tagessuppe		7,50
E2.	Hummer Bisque, Croutons mit Sesamöl		13,50
E3.	Feierstengszalat 		13,50
E4.	Zweierlei Wildterrinen, Feigenchutney		18,50
E5.	Salat mit frischen Pfifferlingen und Speck		16,50
E6.	Geräucherter Lachs, Toast		18,00
E7.	Schnecken und Steinpilze an frischen Kräutern		18,00
E8.	Tranche von der hausgemachten Entenleberpastete		22,00
		<b>Klein</b>	<b>Groß</b>
E9.	Vegetarisch   Salat mit Käsekroketten	12,00	16,00
E10.	Salat mit Scampis an Knoblauch	14,50	19,50

## Fisch & Vegan

P1.	Vegan   Nudeln mit Waldpilzen und frischen Kräutern	16,50
P2.	Frische Forelle Müllerin, Salzkartoffeln	22,00
P3.	Zanderfilet, Safransauce, Reis	23,50
P4.	Trilogie von Lachs, Scampi und Zander, Coulis vom Hummer, Nudeln	30,50
P5.	Gebratene Seezunge, Salzkartoffeln	36,50

## Fleischgerichte

V1.	„Mac Meyer“ Burger (200 g, 100% Beef) mit Roude Bouf, Pommes Frites, Salat	19,50
V2.	Steak Tartar, Pommes Frites, Salat	24,00
V3.	Rinderlende mit grünem Pfeffer <i>oder</i> Kräuterbutter, Pommes frites, Salat	25,00
V4.	Rinderfilet mit grünem Pfeffer <i>oder</i> Kräuterbutter, Pommes frites, Salat	30,00
V5.	Schnitzel vom Kalb, Wiener <i>oder</i> mit Champignonsahne, Pommes frites, Salat	24,50
V6.	Kalbsnieren in Senfsauce, Nudeln	24,00
V7.	Civet vom Wildschwein in Rotweinsauce, Nudeln, Birne, Rotkohl	24,50
V8.	Filet vom Reh Grand Veneur, Kartoffelrösti, Birne, Rotkohl	33,50
V9.	Hirschkuh-Mignon an Pfeffer und Cassis, Kartoffelrösti, Birne, Rotkohl	32,50
V10.	Königinpastete mit Pommes Frites, Salat	18,00
V11.	Judd mat Gaardebounen a Speckgromperen 	19,00
V12.	Kniddelen mat Speck an Äppelkompott 	16,00
V13.	Eng Koppel Wäinzoossiss mat Moschterzoos, Gromperepuree 	16,50
V14.	Feierstengszalat mat gebrodene Gromperen 	17,50

### Für unsere kleinen Gäste (<12 Jahre)

1 Bratwurst in Senfsauce mit Kartoffelpüree	11,00 €
---	---------

## Desserts

D1.	Hausgemachtes Eis oder Sorbet *		
	1 Kugel 3,30	2 Kugeln 5,80	3 Kugeln 7,80
D2.	Eisbecher Beaufort (Vanilleeis, Baiser, Cassero Liqueur von Beaufort)	8,50	
D3.	Eisparfait mit Schokolade	9,00	
D4.	Vanilleeis mit heißer Schokolade und Sahne	9,50	
D5.	Vacherin   Geeiste Baisertorte	9,50	
D6.	Eiskaffee	9,00	
D7.	Eisbecher Birne Helene	9,50	
D8.	Gebäck des Tages	6,00	

\*Unsere hausgemachten Eis und Sorbet Sorten:

Vanille, Schoko, Mokka, Erdbeere, Himbeere, Mango, Maracuja, Zitrone, Cassis

En cas d'allergie ou d'intolérance alimentaire veuillez-vous adresser à notre personnel.

Une addition par table.