



## Menu

Consommé aux Dés de Tomates et Basilic

~~~~

Spirale de Saumon fumé au Fromage frais, Guacamole et Blini

ou

Eventail de Poitrine de Pintade fermière

mariné à l'Huile de Sésame,

Tartare de Mangue aux Epices

~~~~

Petite Douceur rafraîchissante

~~~~

Tranche épaisse de Filet de Bœuf,  
Sauce à la Moutarde et Oignons Grelots

ou

Dos de Veau braisé, Jus aux Morilles

ou

Médailles de Bar rôtis,  
Coulis de Petits Pois et Chorizo

~~~~

Assiette de Fromages

~~~~

Vacherin glacé Maison

ou

Tartelette aux Fraises fraîches et Crème à la Vanille de Bourbon

ou

Soufflé glacé aux Abricots, Coulis de Fruits

Euro 56,50.-

Aucun changement au menu

|                                                                                                                                                                                         |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Potage du Jour<br><i>Tagessuppe</i>                                                                                                                                                     | 8,50 €  |
| Spirale de Saumon fumé au Fromage frais, Guacamole et Blini<br><i>Spirale vom geräuchertem Lachs und Frischkäse, Guacamole, Blini</i>                                                   | 19,50 € |
| Jambon cru de Ferme au Melon<br><i>Roher Bauernschinken mit Melone</i>                                                                                                                  | 17,00 € |
| Tranche de Foie gras maison, Chutney<br><i>Tranche von der hausmacher Entenleberpastete, Chutney</i>                                                                                    | 24,50 € |
| <b><u>VEGAN</u></b>                                                                                                                                                                     |         |
| Ravioles aux Légumes et Herbes, Sauce Verte et Tomate<br><i>Maultaschen mit Gemüse und Kräutern, Grüne Sauce auf Tomaten</i>                                                            | 19,50 € |
| <u>Feierstengsalot mat gebrodene Gromperen</u>                                                         |         |
| Salade de Viande de Bœuf, Pommes sautées<br><i>Rindfleischsalat mit Bratkartoffeln</i>                                                                                                  | 18,50 € |
| Tranche épaisse de Filet de Bœuf, Sauce à la Moutarde et Oignons Grelots,<br>Roesti, Légumes du Marché<br><i>Tranche vom Rinderfilet, Senfsauce und kleine Zwiebeln, Roesti, Gemüse</i> | 29,50 € |
| Bouchée à la Reine, Pommes frites, Salade<br><i>Königinpastete, Pommes frites, Salat</i>                                                                                                | 20,50 € |
| Dos de Veau braisé, Jus aux Morilles, Roesti, Légumes de Saison<br><i>Geschmorter Kalbsrücken, Morcheljus, Roesti, Marktgemüse</i>                                                      | 28,00 € |
| Médailles de Bar rôtis, Coulis de Petits Pois et Chorizo, Pommes nature<br><i>Médailles vom Wolfsbarsch, Coulis von Erbsen und Chorizo, Salzkartoffeln</i>                              | 34,00 € |
| Assiette de Fromages, Noix, Moutarde de Figues<br><i>Käseauswahl, Nüsse, Feigensenf</i>                                                                                                 | 12,50 € |
| Nougat glacé, Coulis aux Fruits rouges<br><i>Geeistes Nougat, Coulis von roten Beeren</i>                                                                                               | 10,50 € |
| Dame Blanche<br><i>Vanilleeis mit heißer Schokolade und Sahne</i>                                                                                                                       | 10,50 € |
| Vacherin glacé<br><i>Geeiste Baisertorte</i>                                                                                                                                            | 10,50 € |