



MENU

Duo crevettes et écrevisses à l'ananas, bouquet de salade

Duo aus Garnelen und Flusskrebse mit Ananas, Salatbouquet

Tagliata filet de boeuf, roquette, parmesan et purée de carottes

Rinderfilet-Tagliata, Rucola, Parmesan und Karottenpüree

Macaron aux fruits rouges

Macaron mit roten Beeren

65 €



ENTREES

Vorspeisen

| | |
|---|----------------|
| Crème de poivrons rouges et son espuma au basilic <i>Paprikal-Crème-Suppe mit Basilikumschaum</i> | 10,00 € |
| Salade César <i>César-Salat</i> | 17,00 € |
| Gelée de truite fumée façon Sushi, bouquet de salade <i>Geräucherte Forelle im Aspik nach Sushi- Art, Salatbouquet</i> | 17,00 € |
| Cassiolette aux trois fromages avec noix, croûtons et figues, bouquet de salade <i>Drei-Käse-Auflauf mit Nüssen, Croutons und Feigen , Salatbouquet</i> | 16,00 € |
| Duo crevettes et écrevisses à l'ananas, bouquet de salade <i>Duo aus Garnelen und Flusskrebse mit Ananas, Salatbouquet</i> | 18,00 € |

Menu pour nos petits hôtes jusqu'à 12 ans

Menu für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre

Potage du jour

Tagessuppe

Petite escalope de poulet, pommes frites **ou** Pâtes Bolognese

*Kleines Hähnchenschnitzel mit Pommes **oder** Nudeln Bolognese*

1 boule glace

1 Kugel Eis

19 €



VIANDES

Fleisch

| | |
|---|----------------|
| Bouchée à la Reine, pommes frites et salade <i>Königinpastete, Pommes frites und Salat</i> | 26,00 € |
| Jambon cru et cuit du pays, pommes frites et salade <i>Roher und gekochter Schinken, Pommes Frites und Salat</i> | 27,50 € |
| Tagliata filet de boeuf, roquette, parmesan et purée de carottes <i>Rinderfilet-Tagliata, Rucola, Parmesan und Karottenpüree</i> | 38,00 € |
| Porc Ibérique, tagliatelles au pesto, jus et légumes de la saison <i>Iberisches Schweinefleisch, Tagliatelle mit Pesto, Jus und Gemüse der Saison</i> | 34,00 € |
| Salade César avec pommes frites <i>César-Salat mit Pommes Frites</i> | 25,00 € |

POISSON

Fisch

| |
|---|
| Dos de cabillaud poêlé sur asperges vertes, sauce crustacée et purée de carottes 32,00 € <i>Gebratener Kabeljaufilet auf grünem Spargel, Meeresfrüchte-Sauce und Karottenpüree</i> |
|---|



VEGETARIEN / VEGETALIEN

VEGETARISCH / VEGAN

Ragoût de Quinoa et ses légumes, sauce soja-basilic 24,00 €
Quinoa-Ragoût mit buntem Gemüse und Soja-Basilikum-Sauce

DESSERTS

Tarte maison 8,50 €
Hausgemachte Obsttorte

Dame Blanche 11,00 €
Vanilleeis mit warmer Schokolade

Café glacé 11,00 €
Eiskaffee

Mousse au chocolat blanc et Martini, crumble vanille, gelée fruit de la passion 12,00 €
Weißer Schokoladen-Martini-Mousse, Vanille-Crumble, Passionsfruchtgelee

Tartelette Banoffee (mousse banane et caramel beurre salée) 12,00 €
Banoffee-Tartelette (Bananemousse und gesalzenem Karamell)

