

Entrées Froides

€

<i>Foie Gras d'Oie maison, Gelée au Porto, Toasts</i> Hausgemachte Gänseleberpastete, Portweingelee und Toast	24,00
	La 1/2 part 18,50
<i>Terrine de Volaille au Foie Gras, Salade de saison</i> Geflügelterrine mit Gänseleber, Salat Bouquet	19,50
<i>Carpaccio de Boeuf petite Salade à l'huile d'olive et Copeaux de Parmesan</i> Rinder Carpaccio Salad Variation mit Parmesanspänen und Olivenöl	14,00
<i>Salade Maraîchère aux Herbes du Jardin</i> Frischer Salatteller mit Kräutern aus dem Garten	13,00
<i>Tartare de Saumon cru aux Oeufs de Harengs et vinaigrette aux herbes</i> Tartar vom Lachs mit Heringsrogen und eine Kräutervinaigrette	18,00

Entrées Tièdes

<i>Langoustines «Pêche Côtière» poêlées autour d'une Salade du Moment</i> Im Olivenöl Gebratene Langoustinen Salat Bouquet in Krebsrahm	28,00
	La 1/2 part 16,50
<i>Croustillant de Foie d'Oie sur une Purée d'Artichauts</i> Knuspriges von gebratene Gänseleber auf Artischockenpuree	24,50
	La 1/2 part 18,50

Potage et Consommé

<i>Consommé aux Quenelles à la Moëlle</i> Klare Rinderbrühe mit Markklößchen	7,50
<i>Velouté aux Champignons</i> Pilzsamt Suppe	7,50

Menu à 52 €

Foie Gras d'Oie Maison
Gelée au Porto - Toasts

Hausgemachte Gänseleber - Portweingelée - Toasts

Saumon soufflé à la façon Paul Haeberlin
Lachssoufflé nach «Art von Paul Haeberlin»

Suprême de Pigeon de Nordhouse
en habit vert, Petits légumes de saison,
Galettes de pomme de terre

Nordhauser Taübschen im grünen Anzug garniert

Entremet Citron-vert - fruits rouges
accompagné de Sorbet

Zitronensüßspeise - Rote Beeren - Sorbet

Le Pot au Feu à 22,50 €

Eintopf aus der ländlichen Küche Frankreichs
Consommé aux Quenelles à la Moëlle
Fleischbrühe mit Markklößchen
Boeuf gros sel accompagné de sauce
Räufort, pommes rissolées et crudités
(Rindfleisch mit grobem Salz, dazu Meerrettichsoße,
Bratkartoffeln und verschiedene Salate)

Menu Affaire à 32,50 € en semaine

selon le marché du Jour
Dieses Menu wird jeweils nach
dem Tageseinkauf zusammengestellt
und nur unter der Woche angeboten.

Menu Dégustation à 78 €

Selon l'inspiration du Chef et préparé
pour la totalité des convives de votre table
Dieses Menu wird jeweils nach der Inspiration des Küchenchefs
zubereitet und nur tischweise serviert.

Poissons

€

Ravioles de Langoustines, au Beurre blanc étuvé de Légumes 26,50

Raviolis von Langoustinen, in Buttersauce und Gemüse

*Pavé de Thon rôti «à la Plancha», Tomates confites
et Pommes de terre écrasées à l'huile d'Olive* 23,00

Gebratener Thunfisch auf Tomaten confit un Kartoffelpurée in Olivenöl

Médailon de Lotte poêlé sur un Risotto crémeux 28,50

Gebratener Seeteufel auf einem cremigen Risotto

Lasagne de Sandre sur une Etuvée de Légumes et Fines tuiles au Parmesan 25,50

Sanderlasagne in Rieslingsauce mit Parmesanchips

Dorade à la Plancha, sur une Fondue de Tomates et Purée d'ail 26,00

Dorade gebraten im Olivenöl fructus auf einer Tomaten und Knoblauch Purée

Saumon Soufflé préparé à la façon «Paul Haebertin» Nouilles au beurre 26,00

Lachssoufflé nach «Art Paul Haebertin» dazu Butternudeln

Viandes

*Suprême de Pigeon de Nordhouse en habit vert, Petits légumes de saison,
Galettes de pomme de terre* 28,50

La 1/2 part 19,50

Nordhauser Taübschen im grünen Anzug garniert

Tournedos rôti au Pinot noir, Galette de pommes de terre 28,50

Tournedos mit Pinot Noir gebraten, Kartoffelpuffern

Pieds de Porc «JPH» Sauce aux truffes, étuvé de Chou vert 26,50

Schweinefüsse «JPH» mit Virsing und Truffelsauce

Carré d'Agneau à la Provençale, Petits légumes et Galette de pommes de terre 28,50

Lammcarré gebraten, Junge Gemüse

Persillé de Blanc de Volaille légèrement aillé, Jus réduit et Petits légumes 22,50

Poulardenbrust garniert dazu gedünstete Gemüse

Escalope de Ris de Veau aux Morilles accompagnée de Nouilles au beurre 29,50

Kalbsbries Schnitzel in Morchelsauce, Butternudeln

*Rognons de Veau sautés à la poêle, Jus de cuisson
et Purée de pomme de terre* 26,00

In der Pfanne gebratene Kalbsnieren mit Ihrem jus dazu Kartoffelpuree

Toutes nos viandes sont d'origine CEE (France - Allemagne)