

Entrées Froides / Kalte Vorspeisen

<i>Carpaccio de thon, mozzarella et gel de tomates</i>	29,50 €
Carpaccio vom Thunfisch, Mozzarella, Tomatengelee	1/2 portion 20,50 €
<i>Foie gras d'oie maison, gelée au Porto, confit de saison et toasts</i>	33,00 €
Hausgemachte Gänseleberpastete, Portweingelee und Toast	1/2 portion 23,50 €
<i>Fraicheur de homard aux agrumes</i>	36,00 €
Frischer Hummer mit Zitrusfrüchten	

Entrées Tièdes / Warme Vorspeisen

<i>Oeuf poché selon l'inspiration du Chef</i>	22,50 €
Pochiertes Ei nach Inspiration des Chefs	
<i>Os à la moelle, gambas poêlées et gel à l'orange</i>	29,50 €
Markknochen mit gebratenen Gambas, Orangengelee	
<i>Foie d'oie poêlé, compotée de saison, pastilla à la cannelle</i>	33,00 €
Gebratene Gänseleber, Kompott der Saison, Zimt-Blätterteig	1/2 portion 23,50 €

Consommé / Suppen

<i>Velouté de légumes de saison</i>	11,00 €
Gemüse-Crème-Suppe	
<i>Consommé aux quenelles à la moelle de boeuf</i>	11,00 €
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen	

Menu Hellmann à 75,00 € *en 4 plats / in 4 Gängen*

Foie gras d'oie maison, gelée au Porto, confit de saison et toasts

Hausgemachte Gänseleberpastete, Portweingelee und Toast

Ravioles de homard, étuvée de poireaux, émulsion de crustacée

Hummer-Ravioli, geschmorter Lauch, Krustentiersoße

Filet de canette, poêlée de légumes, purée de pommes de terre et jus de viande

Filet von der Ente, geschmortes Gemüse,
cremiges Kartoffelpüree, Bratenjus

Crème d'amande onctueuse, fruits rouges et glace pistache

Cremiger Mandelschaum, saisonale Früchte, Pistazieneis

Pot-au-Feu à 39,00 €

Eintopf aus der ländlichen Küche Frankreichs

*Consommé aux quenelles à la moelle
Boeuf gros sel accompagné de sauce Raifort,
Pommes rissolées et crudités
Fleischbrühe mit Markklößchen,
Rindfleisch mit grobem Salz, dazu Meerrettichsoße,
Bratkartoffeln und Salate*

**Servi uniquement le samedi midi
Jeden Samstag Mittag**

Menu Affaire à 42,00 € *en 3 plats / in 3 Gängen*

Servi uniquement en semaine - selon le marché du jour
Dieses Menu wird jeweils nach
dem Tagesangebot zusammengestellt
und nur unter der Woche angeboten.

Menu Dégustation à 98,00 €

*en 6 plats / in 6 Gängen
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.*

Plat principal / Hauptgericht

Suggestion du Chef de Cuisine / Vorschlag des Küchenchefs

Plat à partager à plusieurs personnes / Dieses Gericht für zwei Personen wird am Tisch präsentiert und vorgelegt.

Pour 2 personnes / Für 2 Personen

*Sole meunière, pommes de terre vapeur persillées, sauce au beurre citronnée
- découpe en salle*

130,00 €

Ganze Seezunge, Dampfkartoffel, Zitronenbutter, am Tisch filetiert

Poissons / Fischgerichte

Par personne / Pro Person

Pavé de saumon, variation de petits pois, hollandaise citronnée

32,00 €

Lachsfilet, Variation von grünen Erbsen, Zitronen-Hollandaise

Mousseline de grenouilles, tombée d'épinards, sauce au beurre blanc

32,00 €

Froschschenkel-Mousse, geschmorte Spinatblätter, Beurre-Blanc

Flétan de l'Atlantique, risotto et sauce au safran

36,00 €

Atlantik Heilbutt, Risotto, Safransoße

Ravioles de homard, étuvée de poireaux, émulsion de crustacée

36,00 €

Hummer-Ravioli, geschmorter Lauch, Krustentiersoße

Viandes / Fleischgerichte

Par personne / Pro Person

Rognon de veau, purée de pommes de terre et sauce au pinot noir

36,00 €

Kalbsnieren, cremiges Kartoffelpüree, Spätburgunder-Soße

Médailon de veau, röstis, légumes de saison et sauce ivoire

37,00 €

Kalbsmedaillons, Rösti, saisonales Gemüse, Ivoire Soße

Tournedos de boeuf rôti, frites maison et sauce béarnaise maison

38,00 €

Tournedos vom Rind, Pommes frites, hausgemachte Béarnaise-Soße

Carré d'agneau, gratin dauphinois, légumes de saison et jus de viande

39,00 €

Lammrücken, Kartoffelgratin, saisonales Gemüse, Bratensaft

Nos tarifs sont exprimés en euros et toutes taxes comprises.

Toutes nos viandes sont d'origine CEE (France - Allemagne)
Unser Fleisch stammt aus dem Gebiet der EU (Frankreich - Deutschland)

Nous sommes à votre écoute afin d'adapter la préparation des plats choisis, en cas d'intolérance alimentaire.

Sollten Sie unter einer Lebensmittel-Unverträglichkeit leiden, lassen Sie uns dies bitte bei Ihrer Bestellung wissen.
Wir werden dann die von Ihnen ausgewählten Gerichte Ihren Bedürfnissen entsprechend zubereiten.

Desserts

Dessertkarte

Moelleux au chocolat, sauce et glace à la vanille Bourbon

Warmes Schokoladenküchlein, Eis und Soße von der Bourbon-Vanille

Paris Brest aux fruits de saison, glace au fromage blanc

Paris Brest mit saisonalen Früchten, Frischkäse-Eis

Nougat glacé, accompagné de fruits frais de saison

Geeister Nougat mit saisonalen Früchten

Crème brûlée à la vanille Bourbon

Crème brûlée mit Bourbon-Vanille

Sorbet nature ou arrosé (citron ou framboise)

«Natur» oder «Beschwipstes» Sorbet (Zitrone oder Himbeere)

Suggestion du Chef Pâtissier

Empfehlung des Chef-Konditors

Tous les desserts sont à 15,00 €

Alle Desserts servieren wir Ihnen zum Preis von 15,00 €

En cas d'intolérance alimentaire, nous sommes à votre écoute afin d'adapter la préparation des plats choisis.

Sollten Sie unter einer Lebensmittel-Unverträglichkeit leiden, lassen Sie uns dies bitte bei Ihrer Bestellung wissen.

Wir werden dann die von Ihnen ausgewählten Gerichte Ihren Bedürfnissen entsprechend zubereiten.