

Entrées Froides/ Kalte Vorspeisen

<i>Foie gras d'oie maison, gelée au Porto, toasts</i>	29,50€
Hausgemachte Gänseleberpastete, Portweingelee, Toast	1/2 portion 19,50€
<i>Carpaccio de Saint Jacques, chou-fleur et crème citronnée</i>	29,50€
Carpaccio von der Jakobsmuschel, Blumenkohl und Zitronencreme	1/2 portion 19,50€

Entrées Tièdes/ Warme Vorspeisen

<i>Oeuf poché aux champignons et son émulsion</i>	18,50€
Pochiertes Ei mit Pilzen und Pilz-Emulsion	
<i>Ravioles de saison, selon l'inspiration du Chef</i>	22,50€
Ravioli mit saisonaler Füllung, nach Inspiration des Chefs	
<i>Foie d'oie poêlée, accompagné d'un chutney</i>	29,50€
Gebratene Gänseleber, begleitet von einem Chutney	1/2 portion 19,50€
<i>Duo de gambas, en tartare et en kadaïf, sauce homardine</i>	27,50€
Duo von Riesengarnelen, als Tartar und als „kadaïf“, Hummersoße	

Consommé ou Velouté/ Suppen

<i>Consommé aux quenelles à la moelle de bœuf façon «Mémé Elisa»</i>	9,50€
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen nach Art der Großmama Elisa	
<i>Velouté du moment</i>	9,50€
Gemüsecremesuppe nach saisonalem Angebot	

Menu Hellmann à 68,00€

*Foie gras d'oie maison,
gelée au Porto, toasts*

Hausgemachte Gänseleberpastete, Portweingelee, Toast

Pot au feu de cabillaud

«Pot au feu» vom Kabeljaufilet in einer Gemüsebrühe,
mit Olivenöl parfümiert

*Médailлон de veau, légumes et galettes
de pommes de terre, jus de viande*

Kalbsmedaillon, Gemüse und Kartoffelkuchle, Bratensaft

*Pavlova chocolat passion
sorbet passion*

Pavlova Schokolade-Passionsfrucht, Passionsfrucht-Sorbet

Menu Week-end à 53,00€ en 3 plats

Menu avec deux verres de vin en accord : 70,00 €

Servi du vendredi soir au dimanche soir
Dieses Menu wird nur am Wochenende angeboten.

Le Pot-au-Feu à 29,00€

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 36,00€ en 3 plats

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 92,00€ en 6 plats

*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, avec découpe et animation en salle

Platte für mehrere Personen mit Fleisch oder Fisch, welches am Tisch aufgeschnitten wird

Poissons / Fischgerichte

Salmon soufflé façon Haeberlin, sauce au beurre blanc et nouilles 32,00€

Lachssoufflee nach Art von Haeberlin, weiße Buttersoße und Nudeln

Saint Pierre, accompagné d'un risotto de champignons 34,50€

Sankt-Petersfisch, Pilzrisotto

Ravioles de langoustines, étuvée de légumes au beurre blanc 29,50€

Langustinen-Ravioli, gedünstete Gemüse mit weißer Buttersoße

Homard poêlé, façon « bouillabaisse », accompagné de gnocchis 42,00€

Gebratener Hummer nach Art einer Bouillabaisse, begleitet von Gnocchi

Viandes / Fleischgerichte

Médailon de veau, légumes et rôtis de pommes de terre, jus de viande 35,00€

Kalbsmedaillon, Gemüse und Rösti, Bratensaft

Rognon de veau, mousseline de pommes de terre, jus de cuisson 33,00€

Kalbsnieren, Kartoffelpüree und Bratensaft

Tournedos de bœuf, frites et béarnaise maison 36,00€

Tournedos vom Rind, Pommes frites und hausgemachte Béarnaise

Noisettes de chevreuil, purée de céleri, coing confit et spaetzle 35,00€

Rehnüsschen, begleitet von Selleriepüree, confierte Quitten und Spätzle

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.