

Desserts

Dessertkarte

Crème brûlée à la cassonade dorée
Gebrannte Creme mit goldbraunem Zucker

Soufflé chaud de saison

Warmes Soufflé mit saisonalen Zutaten

Moelleux au chocolat, sauce et glace vanille Bourbon
Schokoladenbiskuit mit flüssigem Kern, dazu Vanillesoße und Vanilleeis

Sorbet citron arrosé de marc de Gewürztraminer
Zitronensorbet mit Marc vom Gewürztraminer

Sorbet framboise arrosé d'eau de vie de framboise
Himbeersorbet mit Himbeergeist

Délice aux fruits rouges
Köstlichkeiten von roten Früchten

La gourmandise du pâtissier
Eine Überraschung von unserem Konditor

Tous les desserts sont à 14 €
Alle Desserts servieren wir Ihnen zum Preis von 14 €

Restaurant A l'Aigle d'Or

HP

Famille Hellmann
Osthause



Entrées Froides / Kalte Vorspeisen

Foie gras d'oie maison, gelée au Porto, toasts 29,50 €
Hausgemachte Gänseleberpastete, Portweingelee, Toast 1/2 portion 19,50 €

Carpaccio de thon, marinière de légumes et copeaux de parmesan 25,50 €
Carpaccio vom roten Thunfisch, marinierte Gemüse und Parmesanspäne

Fraîcheur de homard aux agrumes et pommes Granny Smith 34,00 €
Überraschung vom Hummer mit dem Saft von Zitrusfrüchten und Würfelchen vom Granny-Smith-Apfel

Entrées Tièdes / Warme Vorspeisen

Oeuf poché à la tomate et poudre d'ail noir 18,50 €
Pochiertes Ei mit Tomate, überpudert mit schwarzem Knoblauch

Ravioli maison, selon la saison 22,50 €
Hausgemachte Ravioli mit saisonaler Füllung

Consommé ou Velouté / Suppen

Consommé aux quenelles à la moëlle de bœuf façon «Mémé Elisa» 9,50 €
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen nach Art der Großmama Elisa

Velouté du moment 9,50 €
Gemüsecremesuppe nach Marktangebot

Poissons / Fischgerichte

Filet de loup de mer rôti sur la peau, lit de fenouil citronné et tomates séchées 32 €
Auf der Haut gebratenes Filet vom Wolfsbarsch auf einem Bett von Fenchel, und getrocknete Tomaten

Ravioles de langoustines, étuvée de légumes au beurre blanc 29,50 €
Ravioli mit Langustinenfüllung, gedünstete Gemüse, weiße Buttersoße

Filet de sole à la Grenobloise, écrasée de pommes de terre, câpres 42 €
Seezungenfilet nach Grenobler Art, Kartoffelstampf, Kapern

Filet de St Pierre façon bouillabaisse 34,50 €
Filet vom St.-Petersfisch nach Art einer Bouillabaisse

Sarl "A l'Aigle d'Or" Restaurant Hellmann

Viandes / Fleischgerichte

Médailon de veau aux morilles, spaetzle au fromage blanc 35,00 €
Kalbsmedaillons in Morchelrahmsauce

Rognon de veau, mousseline de pommes de terre, jus de cuisson 33,00 €
Kalbsnieren mit Kartoffelpüree, Bratensaff

Carré d'agneau, purée de pois chiches et légumes de couscous 34,00 €
Lammkarree, Püree von Kichererbsen und Couscous-Gemüse

Tournedos de bœuf, galettes de pommes de terre, jus de cuisson 34,00 €
Tournedos vom Rind, Kartoffelkuchle, Bratensaff

Pojarsky de pigeonneau en habit vert 34,00 €
Pojarsky vom Täubchen im grünen Kleid 1/2 portion 21,50 €

Menu à 68 €

Foie gras d'oie maison, gelée au Porto, toasts
Hausgemachte Gänseleberpastete, Portweingelee, Toast

Filet de loup de mer rôti sur la peau, étuvée de fenouil citronné et tomates séchées
Auf der Haut gebratenes Filet vom Wolfsbarsch auf einem Bett von Fenchel und getrocknete Tomaten

Pojarsky de pigeon en habit vert de la Ferme Kieffer
Pojarsky vom Täubchen (vom Bauernhof Kieffer) im grünen Kleid

Pavlova chocolat Pur Caraïbes et fruits rouges, sorbet framboise
Pavlova von Schokolade „Pur Caraïbes“ mit roten Früchten und Himbeersorbet

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.

Menu Week-end à 49,00 € à 3 plats

Servi vendredi soir ; samedi et dimanche : midi et 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 moëlle
Boeuf gros sel accompagné de sauce Raifort,
Pommes rissolées et crudités
Servi tous les samedis, et le dimanche uniquement sur réservation
Fleischbrühe mit Markklößchen,
Rindfleisch mit grobem Salz, dazu Meerrettichsoße,
Bratkartoffeln und Salate
Jeden Samstag, und Sonntag nur auf Bestellung

Menu Affaire à 36,00 € 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 €

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.