

Entrées Froides / Kalte Vorspeisen

<i>Foie gras d'oie maison, gelée au Porto et toasts</i>	31,00 €
Hausgemachte Gänseleberpastete, Portweingelee und Toast	1/2 portion 20,50 €
<i>Carpaccio de Saint-Jacques et variation de chou-fleur</i>	29,50 €
Carpaccio von der Jakobsmuschel und Blumenkohl-Variationen	1/2 portion 19,50 €
<i>Duo de gambas, cru en tartare et cuit en kadaïf</i>	28,50 €
Duo von Riesengarnelen, roh als Tatar und gekocht als „kadaïf“	
<i>Fraicheur de homard aux agrumes</i>	38,00 €
«Salat» vom Hummer mit Zitrusfrüchten	

Entrées Chaudes / Warme Vorspeisen

<i>Ravioles de saison, selon l'inspiration du Chef</i>	23,00 €
Ravioli mit saisonaler Füllung, nach Inspiration des Chefs	
<i>Oeuf poché, selon l'inspiration du Chef</i>	19,50 €
Pochiertes Ei nach Inspiration des Chefs	

Consommé / Suppen

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

Menu Hellmann à 69,00 € en 4 plats / in 4 Gängen

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

Hausgemachte Gänseleberpastete, Portweingelee und Toast

*Saumon soufflé façon « Paul Haeberlin »
sauce au beurre blanc*

Soufflé vom Lachs „Haeberlin-Art“ mit weißer Buttersoße

*Suprême de volaille fermière
gratin dauphinois, légumes du moment
et sauce ivoire*

Hähnchenbrust (vom Bauernhof unseres Vertrauens),
Kartoffelgratin „dauphinois“, Gemüse der Saison und Rahmsoße

*Entremet au chocolat
sauce et glace vanille Bourbon*
Schokoladendessert mit Bourbon-Vanille-Soße
und Bourbon-Vanille-Eis

Menu Week-end à 55,00 € en 3 plats / in 3 Gängen

Menu avec deux verres de vin en accord : 72,00 €

Menü mit zwei Glas Wein serviert : 72,00€

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

Le Pot-au-Feu à 32,00 € 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 39,00 € 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 92,00 € 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, avec découpe et animation en salle

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

Poissons / Fischgerichte

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

Langustinen-Ravioli, gedünstete Gemüse mit weißer Buttersoße

Saumon soufflé façon « Paul Haeberlin », sauce au beurre blanc 33,00 €

Soufflé vom Lachs „Haeberlin-Art“ mit weißer Buttersoße

Poulpe rôti, houmous, chorizo et tuile de parmesan 29,50 €

Gebratener Oktopus, Hummus, Chorizo und Parmesan-Späne

Loup de mer poêlé, purée de pommes de terre, sauce aux coquillages 32,00 €

Gebratener Wolfsbarsch, Kartoffelpüree, Muschelsoße

Viandes / Fleischgerichte

Rognon de veau, purée de pommes de terre et sauce au pinot noir 33,00 €

Kalbsnieren, Kartoffelpüree und Pinot-Noir-Soße

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

Tournedos vom Rind, Pommes frites und hausgemachte Béarnaise-Soße

Médailon de veau, gratin dauphinois et sauce ivoire 36,00 €

Kalbsmedaillon, Kartoffelgratin „dauphinois“ und Rahmsoße

Noisettes de chevreuil, pomme fruit aux airelles, purée de céleri, spaetzle et sauce grand veneur 35,00 €

Rehnüsschen, mit Preiselbeeren gefüllter Apfel, Selleriepüree, Spätzle und Soße „Grand Veneur“

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.