

Entrées Froides / Kalte Vorspeisen

<i>Foie gras d'oie maison, gelée de Porto et toasts</i>	33,00€
Hausgemachte Gänseleberpastete, Portweingelee und Toast	1/2 portion 23,50 €
<i>Carpaccio de gambas et variation de chou-fleur</i>	29,50€
Carpaccio von der Garnele, Variation von Blumenkohl	1/2 portion 20,50 €

Entrées Tièdes / Warme Vorspeisen

<i>Oeuf poché selon l'inspiration du Chef</i>	22,50 €
Pochiertes Ei nach Inspiration des Chefs	
<i>Cassiolette d'escargots et son émulsion persillée</i>	24,50€
Kasserole mit Schnecken in einer Petersilien-Emulsion	

Consommé / Suppen

<i>Velouté de légumes de saison</i>	11,00 €
Gemüse-Crème-Suppe	
<i>Consommé aux quenelles à la moelle de boeuf</i>	12,00 €
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen	

Menu Hellmann à 78,00 €
en 4 plats / in 4 Gängen

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

Ravioles de langoustines,
étuvée de poireaux et sauce au beurre blanc
Hummer-Ravioli, geschmorter Lauch, Beurre Blanc-Soße

Ballotine de volaille au ris de veau,
purée et légumes de saison
Ballotine vom Hähnchen mit Kalbsbries,
Gemüse der Saison, cremiges Kartoffelpüree

Croustillant chocolat-poire,
glace caramel maison
Knuspriges Birnen-Schokoladen Küchlein,
hausgemachtes Karamelleis

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 et sur réservation
Nur Samstagsmittags oder auf Vorbestellung

Menu Affaire à 43,00 €
en 3 plats / in 3 Gängen

Servi uniquement le midi en semaine
- selon le marché du jour
Nur unter der Woche zum Mittagessen

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

<i>Suggestion du Chef de Cuisine / Vorschlag des Küchenchefs</i>	
<i>Plat à partager à plusieurs personnes / Dieses Gericht für zwei Personen wird am Tisch präsentiert und vorgelegt.</i>	
	<i>Pour 2 personnes / Für 2 Personen</i>
<i>Sole meunière, pommes de terre vapeur persillées,</i> <i>sauce au beurre citronnée - découpe en salle</i>	140,00 €
Ganze Seezunge, Dampfkartoffel, Zitronenbutter, am Tisch filetiert	

Poissons / Fischgerichte

Par personne / Pro Person

Ravioles de langoustines sur une étuvée de poireaux, sauce au beurre blanc

34,00€

Langustinen-Ravioli, geschmorter Lauch, Beurre-Blanc-Soße

Saumon soufflé façon « Paul Haeberlin », nouilles d’Alsace

36,00€

Lachssoufflee „à la Paul Haeberlin“, Elsässer Nudeln

Saint-Pierre façon bouillabaisse, croûtons à l’ail, rouille et pommes vapeurs parfumées au safran

38,00€

Sankt Petersfisch nach Bouillabaise-Art, Knoblauchcroutons, Rouille und Dampfkartoffel mit Safran

Filet de bar, variation autour du brocoli

38,00€

Wolfsbarschfilet, Variation von Brokkoli

Noix de Saint-Jacques poêlées, purée et chips de panais

42,00€

Supplément truffe noire

10,00€

Gebratene Jakobsmuscheln, Püree und Chips von der Pastinake - mit schwarzem Trüffel + 10.00€

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

Suprême de volaille, spaetzle et sauce morilles

36,00€

Geflügel-Supreme, Spätzle und Morchel-Soße

Tournedos de boeuf rôti, frites maison et sauce béarnaise maison

38,00€

Tournedos vom Rind, Pommes frites, hausgemachte Béarnaise-Soße

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

39,00€

Rehmedaillons, Preiselbeeren, Selleriepüree, Spätzle und Jägersoße

Côtelette de pigeon farci au chou et foie d’oie, légumes et jus de viande

39,00€

Supplément truffe noire

10,00€

Gefülltes Täubchen mit Kohl und Entenleber, saisonales Gemüse, Bratensaft - mit schwarzem Trüffel + 10.00€

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

Soufflé chaud aux fruits de saison accompagné d'une boule de glace

Warmes Obstsoufflee mit hausgemachtem Eis

Strudel aux pommes, glace vanille Bourbon

Apfelstrudel mit Bourbon-Vanilleeis

Croustillant chocolat-poire, glace caramel maison

Knuspriges Birnen-Schokoladen Küchlein, hausgemachtes Karamelleis

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.