

# Desserts

Dessertkarte

*Etoile de Sorbets aux Fruits frais*  
Sorbet-Teller mit frischen Früchten

*Sorbet Citron arrosé de marc de Gewürztraminer*  
Zitronensorbet mit Marc vom Gewürztraminer

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

*La Suggestion du Pâtissier*  
Empfehlung aus de Konditorei

*Moelleux au Chocolat «pur Caraïbe»*

*Sauce et Glace Vanille Bourbon*

Warmer Schokoladenbiskuit mit einem Herz von flüssiger Schokolade,  
serviert mit Vanillesoße und Vanilleeis

*La Pêche Blanche au Sabayon et Glace Pistache*

Weißer Pfirsich in Weinschaumsoße und Pistazieneis

*Soufflé Chaud de saison*

Warmes Soufflé mit saisonalen Zutaten

*Tous les desserts sont à 13 €*  
Alle Desserts servieren wir Ihnen zum Preis von 13 €

*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.*

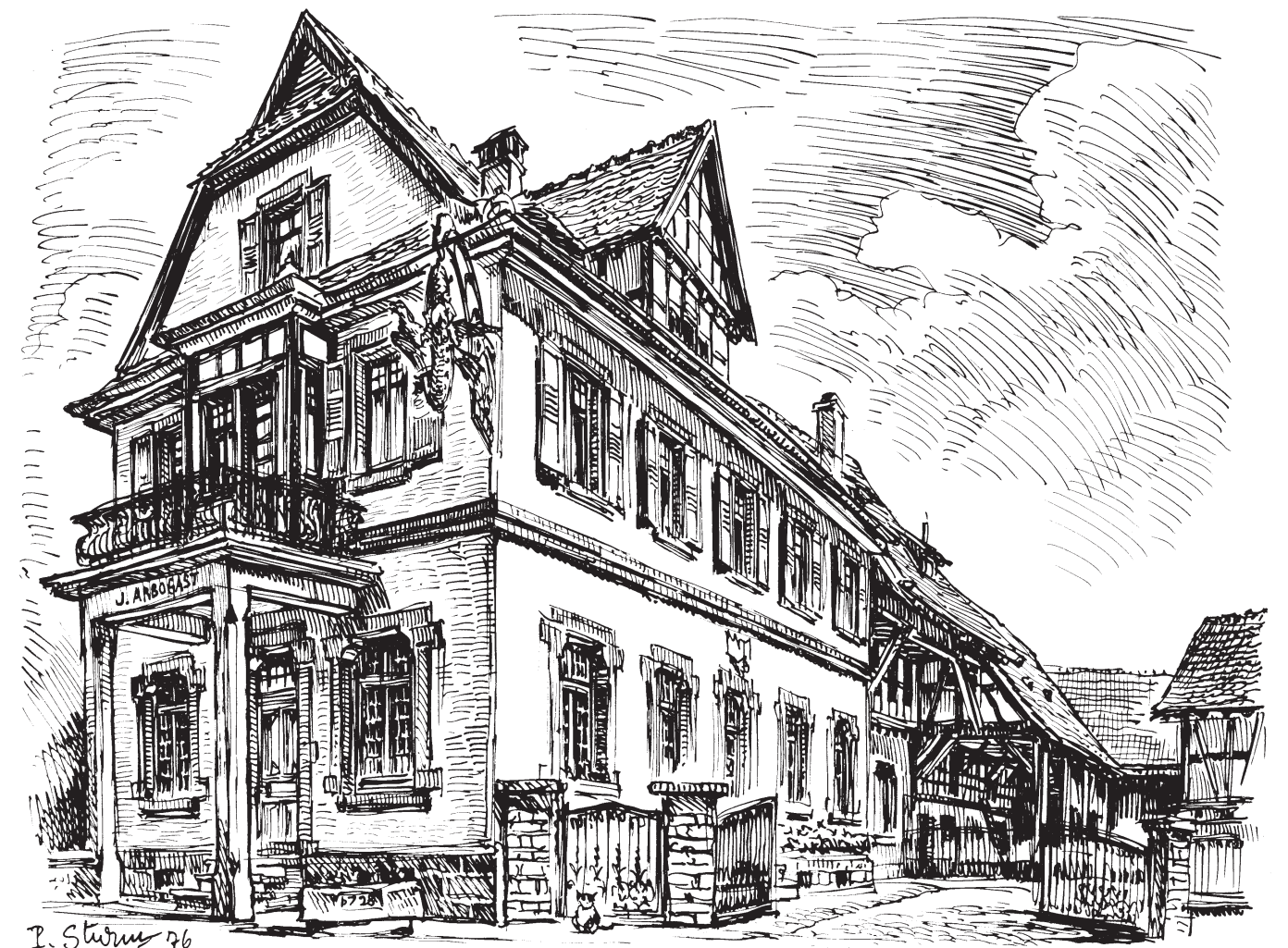
*Wir werden dann die von Ihnen ausgewählten Gerichte Ihren Bedürfnissen entsprechend zubereiten.*

# Restaurant

## A l'Égale d'Or

### H

Fam. Hellmann  
Osthause



## Entrées / Vorspeisen

*Foie gras d'oie maison, gelée au Porto, toasts* 27,50  
Hausgemachte Gänseleberpastete, Portweingelee und Toast 1/2 portion 19,50

*Carpaccio de thon frais, vinaigrette aux petits légumes* 24,00  
Carpaccio von frischem Thunfisch, Vinaigrette mit feinen Gemüsen

*Pâté en Croûte aux Trois Viandes et Foie Gras, salade de saison* 22,50  
Hausgemachte Pastete mit Gänseleber, salat der saison

*Pot au feu de Gambas à l'huile d'olive* 25,50  
Pot au feu mit gebratenen Riesengarnelen  
(in einer Kraftbrühe mit feinen Gemüsen, parfümiert mit Zitronen-Olivenöl)

## Poissons / Fischgerichte

*Saumon soufflé préparé à la façon de «Paul Haeberlin», nouilles aux beurre* 29,50  
Lachssoufflé nach Art von «Paul Haeberlin» 1/2 portion 22,50

*Ravioles de langoustines au beurre blanc* 29,50  
Ravioli von Langustinen mit weißer Buttersoße

*Sole rôtie en Goujonnettes, variation de petits pois* 36,00  
Gebratene Seezungenstreifen mit Variationen von der Erbse

*Dorade rôtie, écrasé de pommes de terre, sauce vierge* 29,50  
Gebratenes Dorschfilet, Kartoffelstampf und „Vierge-Sauce“

## Viandes / Fleischgerichte

*Tournedos rôti au Pinot Noir, Galettes de pommes de terre* 29,50  
Rinderfilet in Pinot-Noir-Sauce, Kartoffelküchle

*Médailon de Veau accompagné de «Knepfle» au fromage blanc* 29,50  
Kalbsmedaillon, begleitet von Quark-Knöpfle

*Carré d'Agneau persillé accompagné d'une Polenta citronnée* 32,00  
Lammkarree im Kräutermantel, dazu eine Zitronen-Polenta

*Rognon de Veau sauce au Pinot Noir, purée de pommes de terre* 29,50  
Kalbsnieren mit Pinot-Noir-Sauce, Kartoffelpüree

### Menu à 62 €

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

*Filet de loup de mer sur un risotto crémeux au beurre blanc*  
Filet vom Wolfsbarsch auf einem cremigen Risotto, Rieslingschaum

*Poitrine de canette laquée aux épices, jus réduit, fricassée de légumes*  
Mit Gewürzen lackierte Entenbrust, Reduktion vom Bratensaft, Gemüsebeilage

*Parfait glacé parfumé au Grand Marnier sauce et suprême d'oranges*  
Mit Grand Marnier parfümiertes Eisparfait, Orangensoße und Orangenfilets

### Menu Week-end à 48,00 € à 3 plats

selon le marché du Jour  
Dieses Menu wird jeweils nach dem Tagesangebot zusammengestellt und nur unter der Woche angeboten.

### Le Pot au Feu à 28,50 €

Eintopf aus der ländlichen Küche Frankreichs

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

### Menu Affaire à 35,50 € 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.

Toutes nos viandes sont d'origine CEE (France - Allemagne)

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.