

Entrées Froides / Kalte Vorspeisen

Marbré de foie gras d'oie maison, gelée de Porto, confit du moment et toasts 32,00 €
Hausgemachte Gänseleberpastete, Portweingelee und Toast 1/2 portion 20,50 €

Carpaccio de poulpe, herbes du jardin et huile citronnée 29,50 €
Carpaccio vom Oktopus, Gartenkräuter und Zitronenöl 1/2 portion 22,00 €

*Thon au tandoori, tomates, pickles d'oignons rouges
et crème acidulée* 29,50 €
Thunfisch « Tandoori », Tomaten, sauer eingelegte rote Zwiebeln
und saure Sahne 1/2 portion 22,00 €

Entrées Tièdes / Warme Vorspeisen

Oeuf poché selon l'inspiration du Chef 21,00 €
Pochiertes Ei nach Inspiration des Chefs

Gambas poêlées variation de petits pois 29,50 €
Gebratene Riesengarnelen auf einer Erbsenvariation

Consommé / Suppen

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

Menu Hellmann à 72,00 €
en 4 plats / in 4 Gängen

*Marbré de foie gras d'oie maison
gelée de Porto, confit du moment et toasts*

Hausgemachte Gänseleberpastete, Portweingelee und Toast

*Loup de mer sur une mousseline de céleri
sauce au beurre blanc*

Wolfsbarsch auf Sellerieschaum, weiße Buttersoße

*Filet de canette laqué au citron
poêlée de légumes et mousseline de pommes de terre*

Filet von der Ente mit Zitrone lackiert, Pfannengemüse und cremiges Kartoffelpüree

*Crème d'amande onctueuse,
fruits du moment et glace pistache*
Cremiger Mandelschaum, Saisonfrüchte und Pistazieneis

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.

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 / Diese Gerichte für zwei Personen werden am Tisch präsentiert und vorgelegt.

Pour 2 personnes / Für 2 personen

*Selle d'agneau en habit vert, écrasé de pommes de terre aux olives
et tomate farcie*

72,00 €

Lammrücken im grünen Kleid, Kartoffelstampf mit Oliven und gefüllte Tomate

*Sole meunière, pommes de terre vapeur persillées, sauce au beurre citronnée
- découpe en salle*

110,00 €

Seezunge, Müllerin Art, Salzkartoffeln mit Petersilie und Zitronen-Butter

Poissons / Fischgerichte

Par personne / Pro person

Ravioles de la mer, coquillages et émulsion iodée

29,50 €

Raviolis mit Muschelfleisch und einem Zitronenschaum

Merlu cuit au four, fenouil confit et sauce hollandaise citronnée

32,00 €

Im Ofen gebackener Seehecht, Fenchel-Confit und Zitronen-Hollandaise

Mousseline de grenouilles façon « Paul Haeberlin », sauce au beurre blanc

32,00 €

Fischmousse mit gebratenen Froschschenkeln « Haeberlin-Art » dazu weiße Buttersoße

Feuillantine de langoustine, tombée d'épinards et sauce au safran

36,00 €

Blätterteigteilchen mit gebratener Langustine, gedünsteter Spinat und Safransoße

Viandes / Fleischgerichte

Par personne / Pro person

Rognon de veau, mousseline de pommes de terre et jus de cuisson

33,00 €

Kalbsnieren, cremiges Kartoffelpüree und Bratensaft

Suprême de volaille fermière, pâtes fraîches et sauce aux morilles

35,00 €

Hähnchenbrust (vom Bauernhof unseres Vertrauens), hausgemachte Teigwaren und Morchelsoße

Pigeonneau rôti sur le coffre et son fleischnaka, sauce au Porto

36,00 €

Gebratenes Täubchen mit seiner « Fleischschnaka », Portweinssoße

Tournedos de bœuf rôti, frites maison et sauce béarnaise maison

36,00 €

Tournedos vom Rind, Pommes frites und hausgemachte Béarnaise-Soße

Avec supplément « Rossini » / Mit Zuschlag « Rossini » 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.