

## Entrées Froides / Kalte Vorspeisen

<i>Foie gras d'oie maison, gelée au Porto et toasts</i>	29,50 €
Hausgemachte Gänseleberpastete, Portweingelee und Toast	1/2 portion 19,50 €
<i>Carpaccio de poulpe aux herbes et huile citronnée</i>	25,50 €
Carpaccio vom Oktopus mit Kräutern und Zitronenöl	1/2 portion 18,50 €
<i>Fraicheur de homard aux agrumes</i>	34,00 €
«Salat» vom Hummer mit Zitrusfrüchten	

## Entrées Tièdes / Warme Vorspeisen

<i>Poêlée d'escargots sur un confit d'échalotes et sauce hollandaise aux herbes</i>	24,00 €
Schneckenpfännchen auf confierten Schalotten mit einer Hollandaise-Soße mit Kräutern	
<i>Ravioles de saison, selon l'inspiration du Chef</i>	22,50 €
Ravioli mit saisonaler Füllung, 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 68,00 € en 4 plats / in 4 Gängen

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

Hausgemachte Gänseleberpastete, Portweingelee und Toast

*Loup de mer rôti façon meunière  
sur un écrasé de pommes de terre*

Gebratener Wolfsbarsch Müllerin Art auf Kartoffelstampf

*Filet de canette laqué, poêlée de légumes  
et mousseline de pommes de terre*

«Lackiertes» Filet von der jungen Ente,  
Gemüsepfännchen und Kartoffelpüree

*Entremet chocolat et fruits rouges,  
accompagné d'un sorbet framboise*

Schokoladendessert und rote Früchte,  
begleitet von einem Himbeer-Sorbet

### Menu Week-end à 54,00 € en 3 plats / in 3 Gängen

Menu avec deux verres de vin en accord : 71,00 €

Menü mit zwei Glas Wein serviert : 71,00€

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 38,00 € 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

*Loup de mer rôti façon meunière sur un écrasé de pommes de terre* 31,00 €

Gebratener Wolfsbarsch Müllerin Art auf Kartoffelstampf

*Saint Pierre façon « bouillabaisse »* 34,50 €

Sankt-Petersfisch nach Art einer «Bouillabaisse»

*Pot au feu de cabillaud à l'huile d'olive citronnée* 31,00 €

«Pot au feu» vom Kabeljau mit Zitronen-Olivenöl

## *Viandes* / Fleischgerichte

*Rognon de veau, mousseline de pommes de terre, jus de cuisson* 33,00 €

Kalbsnieren, Kartoffelpüree und Bratensaft

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

Tournedos vom Rind, Pommes frites und hausgemachte Béarnaise-Soße

*Ris de veau aux morilles, nouilles au beurre* 36,00 €

Kalbsbries mit Morcheln, dazu Butternudeln

*Pigeonneau et foie d'oie en habit vert, gratin dauphinois et jus de cuisson* 34,00 €

Täubchen und Gänseleber im «grünen Kleid», Kartoffelgratin «dauphinois» und Bratensaff

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.