

Restaurant À l'Aigle d'Or

Notre menu asperges

*Dos de sandre au beurre blanc sur un risotto crémeux,
pointes d'asperges*

Zanderfilet auf Risotto in Rieslingschaum,
Spargelspitzen



*Le médaillon de veau aux pointes d'asperges,
blinis à la ciboulette*

Kalbsmedaillon mit Spargelspitzen
und Schnittlauch-Blinis



Délice aux fraises

Kostliches von Erdbeeren mit Vanilleeis

52 €



Suggestions autour de l'asperge

Auch so lässt sich Spargel genießen

- *Velouté d'asperges à la ciboulette* **9€50**
Spargelcremesuppe mit frischem Schnittlauch
- *Salade d'asperges* **18€50**
Spargelsalat
- *Asperges du pays : hollandaise, vinaigrette, mayonnaise* **26€**
Spargel mit drei Soßen
- La portion de jambon cuit et fumé* **8 €**
Schinkenplatte mit rohem und gekochtem Schinken
- Blinis à la ciboulette* **4€50**
Schnittlauch-Blinis
- *Le Feuilleté d'asperges aux morilles* **28€50**
Blätterteig-Schnitten mit Spargel und Morcheln
- *Sandre sur risotto crémeux garni de pointes d'asperges* **28€50**
Zanderfilet auf Risotto, garniert mit Spargelspitzen
- *Le faux-filet aux asperges, sauce béarnaise et pommes rissolées* **28€50**
Faux-filet vom Rind mit Béarnaise,
Bratkartoffeln und Spargel
- *Escalope de ris de veau aux morilles et asperges* **35.00 €**
Schnitzel vom Kalsbries mit Morcheln und Spargel, Butternudeln