

VORSPEISEN

Rinderkraftbrühe	6 €
Eierstich Wurzelgemüse Consommé Mimoso Oeuf légumes racines	
Tagessuppe	6 €
Soupe du jour	
Tatar vom Räucherlachs	14 €
Kartoffelrösti Zitronencreme Tartare de saumon Roesti / crème au citron	
Carpaccio vom Rind	15 €
Basilikum Pesto Parmesan Rucola Carpaccio de boeuf Pesto au basilic / parmesan / roquette	
Duett von Riesengarnele und Jakobsmuschel	16 €
Mango-Chutney Gemüsereis Duo de gambas géantes et noix de St Jacques Chutney à la mangue / riz aux légumes	

SALATE

	V/S	H/G
Karamellisierter Ziegenkäse	10 €	17 €
Bunter Blattsalat Geröstete Pinienkerne Getrocknete Tomaten Joghurt Dressing <i>Fromage de chèvre caramélisé</i> <i>Salade mixte / pignons rôtis / tomates séchées</i> <i>Dressing au yaourt</i>		
Gebratene Maishähnchenbrust	11 €	18 €
Gemischter Blattsalat Zwiebeln Joghurt Dressing <i>Blanc de poulet jaune rôti</i> <i>Salade mixte / oignons / dressing au yaourt</i>		
Gebratene Rinderfiletstreifen	17 €	23 €
Gemischter Blattsalat Zwiebeln Croutons Joghurt Dressing <i>Emincé de boeuf rôti</i> <i>Salade mixte / oignons / croûtons</i> <i>Dressing au yaourt</i>		
Salade Nordique	13 €	20 €
Graved Lachs Gebratene Garnelen Knoblauchtoast Joghurt Dressing <i>Saumon cru mariné / crevettes rôties</i> <i>Toast à l'ail / dressing au yaourt</i>		

UNSERE KLASSIKER

Schnitzel „Wiener Art“	16 €
Pommes Frites Salat Escalope viennoise Pommes Frites / salade	
Cordon Bleu	19 €
Champignonssoße Pommes Frites Salat Cordon Bleu Sauce crème champignons / pommes frites / salade	
„Feierstengszalat“	17 €
Bratkartoffeln Gekochtes Ei Salade de boeuf Pommes de terre sautées / oeuf cuit	
Königinpastetchen	18 €
Kalb Hähnchen Pommes Frites Salat Bouchée à la Reine veau / poulet / pommes frites / salade	
Maishähnchen	21 €
Trüffelpuree Gemüse der Saison Blanc de poulet jaune / purée à la truffe Légumes de saison	
Assiette Gourmande	29 €
Mini Cordon Bleu Mini Königinpastetchen Graved Lachs Roesti 3 Scampis Gemüsestreifen Rieslingsauce Mini Cordon-Bleu Mini Bouchée à la Reine Saumon cru mariné / roesti 3 scampis / juliennes de légumes / sauce riesling	

Tatar vom Rind 19 €

Pommes Frites | Salat

Tartare de boeuf

Pommes frites / salade

Filetstreifen Stroganoff 23 €

Tagliatelle | Gemüse der Saison

Emincé de boeuf Stroganoff

Tagliatelles / légumes de saison

Entrecôte 24 €

Pfefferrahmsobe & Béarnaise Sauce | Kartoffelgratin

Gemüse der Saison

Entrecôte

Sauce au poivre & sauce béarnaise / gratin de pommes de terre

Légumes de saison

Rinderfilet 29 €

Pfefferrahmsauce & Béarnaise Sauce | Kartoffelgratin

Gemüse der Saison

Filet de boeuf

Sauce au poivre & sauce béarnaise / gratin de pommes de terre

Légumes de saison

Chateaubriand vom Rind (für 2 Personen) 62 €

Pfefferrahmsauce & Béarnaise Sauce | Kartoffelgratin

Gemüse der Saison

Chateaubriand de boeuf

Sauce au poivre & sauce béarnaise / gratin de pommes de terre

Légumes de saison

Nur auf Vorbestellung – 12 Stunden im Voraus – außer Sonntags)

(Sur demande – 12 h à l'avance – sauf le dimanche)

VEGETARISCH

Tagliatelle vegetarisch

12 €

Fetakäse | Oliven | Basilikum-Pesto | Getrocknete Tomaten

Tagliatelle végétarienne

Fromage feta / olives / pesto au basilic / tomates séchées

Gerne nehmen wir zusätzlich Ihre individuellen Wünsche entgegen.

FISCH

Gebratenes Zanderfilet

24 €

Kräuter-Kartoffelstampf | Riesling Sauce | Gemüsebett

Sandre rôti

Purée de pommes de terre aux herbes / sauce au riesling

Juliennes de légumes

Seeteufel Medaillons

28 €

Orangen-Pinienkernsauce | Kartoffelstampf

Speck | Gemüsestreifen

Médaillons de lotte

Sauce à l'orange et aux pignons / purée de pommes de terre

Lard / juliennes de légumes