



MENU

**Salade de tomates avec pêches, crème de burrata et sa vinaigrette
aux fruits de la passion et huile de noix**

Tomaten-Salat mit Pfirsich, Burrata-Crème mit Passionsfrucht-Vinaigrette und Nussöl

**Filet de boeuf avec son jus, morilles, purée de pommes de terre et
légumes de la saison**

Rinderfilet mit Jus, Morcheln, Kartoffelpüree und saisonales Gemüse

Mousse exotique sur ananas frais

Exotische Mousse auf frischem Ananas

67 €



ENTREES

Vorspeisen

Crème carottes et gingembre

Karottencrèmesuppe mit Ingwer

10,00 €

**Salade de tomates avec pêches, burrata crémeuse et sa vinaigrette
aux fruits de la passion et huile de noix**

Tomaten-Salat mit Pfirsich, cremige Burrata mit Passionsfrucht-Vinaigrette und Nussöl

18,00 €

Carpaccio de boeuf au pesto, roquette et son toast à la truffe

Rinder-Carpaccio mit Pesto, Rucola und Trüffel-Toast

18,00 €

Thon mi-cuit aux deux sésames et salade asiatique

Kurz angebratener Thunfisch mit zweierlei Sesam und asiatischem Salat

19,50 €

Menu pour nos petits hôtes jusqu'à 12 ans

Menu für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre

Potage du jour

Tagessuppe

Petite escalope de poulet, pommes frites **ou** Pâtes Bolognese

*Kleines Hähnchenschnitzel mit Pommes **oder** Nudeln Bolognese*

1 boule glace

1 Kugel Eis

19 €



VIANDES

Fleisch

Bouchée à la Reine, pommes frites et salade

26,00 €

Königinpastete, Pommes frites und Salat

Jambon cru et cuit du pays, pommes frites et salade

27,50 €

Roher und gekochter Schinken, Pommes Frites und Salat

Carpaccio de boeuf au pesto, roquette et son toast à la truffe, pommes frites

27,00 €

Rinder-Carpaccio mit Pesto, Rucola und Trüffel-Toast, Pommes Frites

Ballotine de volaille farcies aux herbes et champignons panée au panko et noix, jus, purée de pommes de terre et légumes de la saison

32,00 €

Mit Kräuter und Champignons gefüllte Geflügel-Ballotine in einer Nuss-Pankopanade, Jus, Kartoffelpüree und saisonales Gemüse

Filet de boeuf avec son jus, morilles farcies au foie gras, purée de pommes de terre et légumes de la saison

43,00 €

Rinderfilet mit Jus, Morcheln gefüllt mit Entenstopfleber, Kartoffelpüree und saisonales Gemüse

POISSON

Fisch

Lotte poêlée sur jeunes pousses d'épinards, risotto à la sauce au safran et légumes de la saison

34,00 €

Gebratener Seeteufel auf jungen Spinatsprossen, Risotto mit Safransauce und saisonales Gemüse



VEGETARIEN / VEGETALIEN

VEGETARISCH / VEGAN

Lasagne végétarienne

Vegetarische Lasagne

22,50 €

DESSERTS

Tarte maison

Hausgemachte Obsttorte

8,50 €

Dame Blanche

Vanilleeis mit warmer Schokolade

11,00 €

Café glacé

Eiskaffee

11,00 €

Mousse au citron, curd au citron et crumble chocolat - meringue

Zitronen-Mousse, Zitronen Curd und Schokoladen-Meringue Crumble

12,00 €

Tartelette aux framboises et frangipane, boule sorbet

Himbeer-Mandelcrème Törtchen, Kugel Sorbet

12,00 €

