

Les Entrées Froides

		Petite portion	
Les crudités	5,00€		
<i>Rohkostsalat</i>			
L'assiette de Hors-d'oeuvre	7,00€	5,00€	
<i>Hors-d'oeuvres Teller</i>			
L'oeuf à la russe	7,00€	5,00€	
<i>Russische Eier</i>			
La salade de chèvre chaud, miel, lardons	12,00€	8,00€	
<i>Warmer Ziegenkäse mit Salat, Honig und Speckwürfeln</i>			
La salade aux foies de volailles tièdes	9,80€	7,80€	
<i>Salat mit warmer Geflügelleber</i>			
La salade aux deux saumons et gambas	16,00€	12,00€	
<i>Salatteller mit Lachs und Gambas</i>			
La salade folle du Chef (foie gras, lardons)	12,00€	10,00€	
<i>Salatteller vom Chef (Gänseleberpastete, speckwürfel)</i>			
Le cocktail de crevettes fraîches	8,00€		
<i>Frische Garnelen Cocktail</i>			
La salade d'avocat aux crevettes	11,00€		
<i>Avocadosalat mit Garnelen</i>			

Prix nets

Petite Portion

Le foie gras d'oie maison	50gr	40g<r
<i>Hausgemachte Gänseleberpastete</i>	17,00€	14,00€
Le duo de saumon fumé et de foie gras	17,00€	
<i>Räucherlachs und Gänseleberpastete</i>		

Les Entrées Chaudes

Le potage du jour		4.50€
<i>Tagessuppe</i>		
La soupe de poisson, aïoli, fromage et croutons		7,00€
<i>Fischsuppe mit Aioli, Käse und Croutons</i>		
Les escargots	½ douzaine <i>Halbdutznd</i>	7,00€
<i>Schnecken</i>	La douzaine <i>Dutzend</i>	13,00€
Les cuisses de grenouilles à la provençale		12,00€
<i>Froschschenkel A la Provençale</i>		
Les gambas grillées à l'aïoli		14,00€
<i>Gegrillte Gambas</i>		

*Les salades ou entrées prises en plat peuvent être servies en différées.
Nos plats étant préparés « minute », nous vous servirons le plus rapidement possible. Merci de votre compréhension

Plats Végétariens

Les Spätzles maison au fromage, avec salade <i>Käsespätzle, gemischter Salat</i>	12,00€
Les pommes de terre, fromage blanc, ciboulette, ail, et oignons <i>Kartoffeln, Weisser Käse, Schnittlauch, Knoblauch und Zwiebeln</i>	10,00€
L'assiette de légumes, spätzle <i>Gemüseteller</i>	12,00€
Les Mahlknepfle croutons et compote de pommes	11,00€
Le Burger végétarien, frites Vegetarischer Burger, mit Pommes	13,00€

Plats Enfants / Kindern Gerichten

Jusqu'à 12 ans

La portion de frites	4,00€
Spätzles maison, sauce crème champignons <i>Hausgemachte Spätzle mit Pilzrahmsauce</i>	5,50€
L'escalope de dinde à la crème, frites <i>Putenrahmschnitzel mit pommes</i>	6,50€
Le burger, frites (fromage, salade, oignons) <i>Burger mit pommes</i>	9,00€

Desserts Enfants

<i>La coupe Smarties</i>	4,00€
<i>La coupe 1 boule</i>	1,50€
<i>La coupe 2 boules</i>	3,00€

Prix nets

Les Poissons

Les poissons sont servis avec pommes de terre et légumes

L'escalope de saumon à Poseille 17,00€
Salm in Sauerrampfersauce

Le filet de poisson selon arrivage 17,00€
Frischer Fisch

Les Volailles

Les volailles sont servies avec des frites et légumes

Le poussin aux amandes 14,50€
Frischgebratenes Mistkraezerle mit Mandeln

Le filet de canard à la sauce orange 17,50€
Entenbrust mit Orangensauce

L'escalope de dinde à la crème 15,00€
Putenrahmschnitzel

Suppléments

Supplément de légumes / *Extra Gemüse* 3,00€

Supplément salade / *Extra Salat* 3,00€

Un supplément peut être demandé pour tous changements dans les plats, les menus et les retours / *Umbestellungen oder Rückgabe können extra berechnet werden.*

Les Viandes

Les viandes sont servies avec des frites et légumes

Les Médailles de porc à la crème 15,00€
Schweinemedailles mit Rahmsauce

La pièce de bœuf sauce poivre vert (180 gr) 17,50€
Rindersteack mit Pfeffersauce

Le tournedos sauce poivre vert ou sauce à l'ail (180 gr) 21,50€
Rinderfilet in Pfeffersauce oder in Knoblauchsauce

Le tournedos au foie gras (180 gr) 24,00€
Rinderfilet mit Gänsenleberpastete

Le châteaubriand, sauce béarnaise 420gr(2pers) 50,00€
Châteaubriand, Bearnaisesauce (2 pers)

L'assiette de gibier (spätzle) 17,00€
Wildteller, Spätzle

Le burger de gibier, frites 14,00€
Wildburger mit Pommes

Prix nets

Menu du jour 15,50€

(Uniquement en semaine à midi)

Mittagessen nur Werktags

Potage ou Entrée

Suppe oder Vorspeise

Escalope ,frites

Schnitzel, Pommes

Glace

Eis

Menu à 38€

Le duo de saumon fumé et de foie gras

Räucherlachs und Gänseleberpastete

Le filet de canard à l'orange

Entenbrust in Orangensauce

Ou /Oder

L'assiette de gibier

Wildteller

La glace vanille et ses fruits rouges tièdes

VanilleEis mit Roten Früchten

Ou /Oder

Le Moelleux au chocolat crème anglaise et glace vanille

Schokoladenkuchen, Vanillesauce und Eis

Menu à 42€

Le foie gras d'oie maison

Hausgemachte Gänseleberpastete

Le tournedos au poivre vert

Rinderfilet in Pfeffersauce

Les profiteroles au chocolat chaud

Windbeutel mit VanilleEis und Schokosauce

Menu à 30€

La salade de chèvre chaud au miel

Salat mit warmen Ziegenkäse, Honig, Speck

La pièce de bœuf au poivre vert

Rinderpfeffersteak

L'Apfelstrudel, crème anglaise

Menu végétarien à 23€

Salade de chèvre chaud au miel

Salat mit warmen Ziegenkäse und Honig

Mahlknefle, croutons, compote de pommes

Dame blanche

VanilleEis mit Schokoladensauce

Les Desserts

La crème brûlée	5,80€	
La mousse au chocolat maison, crème anglaise	7,00€	4,80€
<i>Schokoladenschaum, Vanillesauce</i>		
Les profiteroles au chocolat chaud	7,00€	4,80€
<i>Windbeutel mit VanilleEis, Schokoladensauce</i>		
La coupe amarena	6,50€	4,80€
<i>VanilleEis mit Amarenakirschen und Sahne</i>		
La dame blanche	6,50€	4,80€
<i>VanilleEis, heisse Schokoladensauce, Sahne</i>		
Le café liegeois	7,00€	
<i>Vanille und Kaffee Eis, Espresso und Sahne</i>		
La coupe glacée 3 boules	4,50€	
<i>Gemischtes Eis</i>		
La coupe glacée 3 boules avec chantilly	5,00€	
<i>Gemischtes Eis mit Sahne</i>		
L'apfelstrudel, crème anglaise et glace vanille	7,00€	
<i>Apfelstrudel mit VanilleEis und Vanillesauce</i>		
La glace vanille liqueur d'oeuf	6,50€	4,80€
<i>Eierlikör Becher</i>		
Le moelleux au chocolat, crème anglaise et glace vanille	6,50€	
<i>Schokoladenkuchen, Vanillesauce, und Eis</i>		

Prix nets

Petite portion

La coupe maison	7,00€	
<i>VanilleEis mit warmen Früchten</i>		
La meringue glacée maison	6,50€	
<i>Eismeringue mit Sahne</i>		
L'orange givré	5,00€	
<i>Geeiste Orange</i>		
Le sorbet citron arrosé de Vodka ou de Vieille		
Prune ou de Marc de Gewürztraminer	7,50€	4,80€
<i>Zitronensorbet mit Vodka oder Alte Pflaume oder Gewürtzbranntwein</i>		
La coupe smarties enfant	4,00€	
<i>Kinder Eis mit Smarties</i>		

Nos parfums de glace : Vanille, chocolat, fraise, café, citron, framboise, passion

Les Fromages

Le plat de fromages	6,50€	4,50€
<i>Käseplatte</i>		
La portion de munster	5,00€	
<i>Portion Munsterkäse</i>		
La portion de chèvre frais	5,00€	
<i>Frischer Ziegenkäse</i>		

Petite portion

Les Salades de l'Été

La salade de cervelas et gruyère <i>Wurst und Käsesalat</i>	7,50€
La salade aux deux saumons et gambas <i>Salatteller mit Lachs gekocht und geräuchert</i>	16,00€
La salade Hawaï (dinde grillée, ananas) <i>Gemischter Salat mit Putenstreifen und Ananas</i>	12,00€
La salade limousine (boeuf grillé) <i>Gemischter Salat mit gegrilltem Rindfleisch</i>	12,00€
La salade de chèvre chaud au miel, lardons et <i>Warmer Ziegenkäse mit Honig, Speck und Äpfeln</i>	12,00€

Prix nets

