

Les entrées
Vorspeisen

Cocktail de homard à l'avocat préparé à votre table
Hummer-Cocktail, Avocado € 22,00

*Terrine de gibier fait Maison sur une salade de céleri
et une sauce Cumberland*
Hausgemachte Wildpastete, Waldorfsalat, Sauce Cumberland €12,00

Les potages
Suppen

Soupe de bouillabaisse avec des croutons à l'ail
Bouillabaisse, Knoblauch-Croûtons € 15,00

Soupe à l'oignon gratinée au fromage
Französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken € 8,00

Les poissons
Fischgerichte

*Le filet de Turbot poché au bouillon de légumes avec
une sauce hollandaise, sur lit d'épinard et pommes à l'anglaise*
Im Gemüsesud pochierter Steinbutt, Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln, Blattspinat € 24,00

La sole meunière au beurre de citron et des pommes parisiennes
Seezunge Müllerinart, Zitronenbutter, Pariser-Karoffeln € 27,00

Les viandes
Fleischgerichte

*Le filet de boeuf à la Wellington avec une sauce au Porto sur
une purée de céleri*

Rinderfilet Wellington, Portweinsauce, Selleriepüree

€ 26,00

*Dos de chevreuil à la Baden-Baden avec des lardons, de la crème acidulée,
poire pochée au vin rouge, de la gelée de groseille et des Spätzle*

Rehrücken Baden-Baden, Speck, Sauerrahm, Rotweibirne,

Johannisbeergelee, Spätzle

€ 26,00

Délices et Gourmandises
Nachspeisen

*Les Crêpes Suzette flambées avec une salade d'agrumes
et une crème glacée à la vanille*

Crêpes Suzette am Tisch flambiert, Zitrusfrüchten, Vanilleeis

€ 15,00

Le parfait glacé au Grand Marnier

Grand Marnier Eissoufflè

€ 13,00

Notre sélection de fromages affinés

Französische Käseauswahl

€ 14,00