

Suggestion :

Empfehlung:

Les entrées :

Vorspeisen:

Vitelo Tonato (Tranche de veau et mayonnaise au thon) 18.00 €
Vitelo Tonato (Kalbs scheiben mit Thunfisch Mayonnaise)

Saumon fumé, riz sushi, légumes marinés 19.50 €
Geräucherte Lachs, Sushi Reis, Mariniertes Gemüse

Filet de canard, pêches poêlées, salade 18.00 €
Entenbrust, Gebratener Pfirsich, Salat

Filet de loup de mer en croute de parmesan, quelques taglatelle,
beurre à l'origan 18.00 €
Filet vom Wolfsbarsch im Parmesan Mantel, ein Paar Bandnudeln,
Oregano Butter

Les plats principaux :

Haupt Gerichte :

Suprême de poulet jaune, sauce aigre-doux aux cerises 23.00 €
Filet von der Mais Poularde, Süßsaure Sauce mit Kirschen

Filet de lieu noir croute viennoise et pimentade 26.00 €
Seehechtfilet, Wiener Kruste, Paprikagemüse

T-Bone steak dry aged (mature 4 mois) sauce aux choix +/- 400 gr 48.00 €
T-Bone Steak Dry Aged (4 Monate gereift) +/- 400 Gr. Sauce nach Wahl