

Suggestion :

Empfehlung:

Les entrées :

Vorspeisen:

Purée de pommes de terre mousseuse, Queue de bœuf, œuf poché <i>Luftiges Kartoffelpüree, Ochsenchwanz, pochiertes Ei</i>	19.00 €
Moelleux de crabe, lit de légumes printaniers <i>Krebssalat, Frühlingsgemüse</i>	20.00 €
Graved Lachs, Asperges verte en vinaigrettes, espouma Basilic-Roquette <i>Graved Lachs, grüner Spargel in Vinaigrette, Basilikum-Rucola Espouma</i>	20.50 €
Champignons gratinés à la feta et herbes <i>Mit Fetakäse überbackene Champignons</i>	18.00 €

Les plats principaux :

Haupt Gerichte :

Suprême de poulet jaune, sauce au vin rouge, oignons frits <i>Filet von der Maispoularde, Rotweinsauce, frittierte Zwiebel</i>	24.50 €
Filet de cabillaud Skrei, purée de panais, sauce cresson <i>Filet vom Winterkabeljau Skrei, Pastinakenpüree, Kresse-Sauce</i>	31.00 €
Picanha de bœuf Angus cuit 24 heures, sauce au raifort <i>24 Stunden Rosa gegarter Angus Rind Tafelspitz, Meerrettich Sauce</i>	29.50 €