

La Carte

Euros

Assiette végétarienne <i>Vegetarisches gericht, Vegetarian dish</i>	10.00
Cordon bleu de veau au beaufort <i>Kalb « cordon bleu » mit Bergkass, Veal tenderloin with local cheese</i>	19.00
Veau "basse température" Purée huile d'olive et citron, courgette, ratatouille et jus fumé <i>Kalb, Kartoffelfüree mit Zitrone, Zucchini, Ratatouille / Veal, mash potatoes with olive oil, Zucchini and ratatouille</i>	21.00
Cochon Ibérique pesto, millet et poivre de Madagascar <i>Iberischen Schwein, pesto, Hirse und pfeffer / Iberian pig, pesto, millet and pepper</i>	19.50
Poitrine de canette miel, petit pois/carotte, girolles et oignon caramélisé <i>Enten Brust, Honig, Erbsen und Möhren, Pilze / Duck Breast, Honey, peas and carrot, chanterelles</i>	19.00
Filet de bœuf / sauce morilles +5€ <i>Ribnderfilet / Morchelsauce + 5€, Beef sirloin / morel sauce + 5€</i>	23.00
Tartare de bœuf (uniquement en semaine) <i>Rindertartar (nur in die Woche), Beef tartar (only served in the week)</i>	20.00

Wild, Game

Noisette de chevreuil, aïelles et spaëtzle <i>Rehmedaillon / Roe filet</i>	20.00
---	-------

Regionale Spezialitäten, Regional specialities

Poulet fermier au riesling <i>Hähnchen in riesling sauce, Free range chicken with a riesling sauce</i>	12.50
Choucroute royale <i>Sauerkraut, Traditional « choucroute »</i>	15.00
Carpes frites « à la semoule » (à partir de 2 personnes) <i>Gebackene karpfen (ab 2 Personen), Fries carp served with French fries (minimum 2 people)</i>	15.00

Le week-end uniquement sur réservation *reservierung am wochenende. by reservation on week-end*
(Prix Nets)