

La Carte

Euros

Vorspeisen/Starters

Tomates anciennes, burrata et eau de tomate/ radis 9.50
Tomaten mit burrata/ Tomatoes and burrata

Raviole ricotta épinard et huile d'olive 9.20
Raviole with ricotta spinach and olive oil/ Ravioli Ricotta Spinat und Olivenöl

Presskopf à l'alsacienne 9.20
Elsässer wild presskopf/ Local specialty terrine

Saumon mariné, crème de poivron, tomate et coriandre 12.50
Lachs, Roter paprika, tomaten, coriander/ Salmon, Red pepper, tomato and coriander

Foie gras de canard préparé par nos soins 17.50
Entenleberpastete hausgemacht/ Homemade fat duck liver terrine

Escargots, purée de laitue, jambon et oignon grillé 12.00
Schnecken, Salatpüree, Schinken und Zwiebeln/ Snails, mashed lettuce, ham and onion

Bouchée à la reine / Portion plat +3€ 9.50
Königin pastete/ Queen Pastry

Cuisses de grenouilles à la provençale 14.50
Froschschenkel/ Frog legs

Fisch, Fish

Truite du vivier aux amandes et pommes fondante 14.50
Forelleteich mit Mandeln und pommes/ Trout with almond and potatoes

Filet de Bar, poivron rouge, haricot, riz et sauce hollandaise 19.00
Wolfsbarschfilet, roter Paprika, Bohnen und sauce Hollandaise/ Sea bass, Red Pepper, bean and hollandaise

Fricassé de scampis aux champignons de saison 19.00
Gebratene scampí mit frischen pilzen/ Big prawns with mushrooms

(Prix nets)