

Vin d' été / Sommerwein / summer wine  
Rosé, Cinsault & Syrah, Domaine Laurent Miquel, Pays d'Oc  
0,1l 2,80 € 0,2l 5,30 € Fl. 0,75l 17,50 €

*Menu à 3 plats*

**3-Gang-Menü**

**3 course menu**

**27 €**

*Chèvre chaud pané au sésame sur roquette*

**Warmer Ziegenkäse mit Sesam paniert an Rucola<sup>(H)</sup>**

*Warm goat cheese breaded with sesame on roquette salad*

*ou / oder / or*

*Terrine de lapin aux trompettes sur salade de saison*

**Kaninchenpastete mit Trompetenpilzen an Salat der Saison<sup>(H)</sup>**

*Terrine of rabbit with mushrooms on season's salad*

\*\*\*\*\*

*Filet de saumon au Noilly-Prat, légumes et riz*

**Lachsfilet mit Noilly-Prat-Sauce<sup>(B)</sup>, Gemüse und Reis**

*Fillet of salmon with Noilly-Prat sauce, vegetables and rice*

*ou / oder / or*

*Cuisse de lapin aux girolles, légumes et gratin*

**Kaninchenkeule mit Pfifferlingsauce<sup>(B)</sup>**

**mit Gemüse und Kartoffelgratin**

*Leg of rabbit with chanterelles sauce,*

*vegetables and gratin*

\*\*\*\*\*

**Profiteroles au chocolat<sup>(A,B,C)</sup>**

# Menu à 4 plats

## 4-Gang-Menü

### 4 course menu

37 €

*Girolles poêlées au romarin sur roquette*

**Gebratene Pfifferlinge mit Rosmarin an Rucola<sup>(H)</sup>**

*Sauteed chanterelles with rosemary on roquette salad*

*ou / oder / or*

*Carpaccio de thon au gingembre*

**Thunfischcarpaccio mit Ingwer**

*Tuna carpaccio with ginger*

\*\*\*\*\*

*Filet de sandre aux pignons de pin*

**Filet vom Zander mit Pinienkernsauce<sup>(B)</sup>**

*Fillet of pike perch with pine nuts sauce*

*ou / oder / or*

*Foie gras poêlée aux raisins*

**Gebratene Entenleber mit Traubensauce**

*Sauteed duck liver with grape sauce*

\*\*\*\*\*

*Sorbet*

\*\*\*\*\*

*Queue de lotte au safran, légumes et riz*

**Seeteufelschwanz mit Safransauce<sup>(B)</sup>, Gemüse<sup>(B)</sup> und Reis**

*Tail of monkfish with saffron sauce, vegetables and rice*

*ou / oder / or*

*Entrecôte aux baies roses, légumes et gratin*

**Entrecote mit rosa Beerensauce<sup>(B)</sup>, Gemüse<sup>(B)</sup> und Gratin**

*Beef rib steak with rose pepper sauce, vegetables and gratin*

\*\*\*\*\*

**Flammierte Feige mit Vanilleeis<sup>(B,C)</sup>**

*ou / oder / or*

**Assiette de fromage / Käseteller<sup>(B)</sup> / Cheese plate**