

Un vin rosé pour l'été / Ein Rosé für den Sommer / A rosé wine for summer

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*

*Poêlée de girolles au muscat sur roquette*

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

Sauteed chanterelles with muscat wine on roquette salad

\*\*\*\*\*

*Filet de saumon au riesling, légumes et riz*

**Lachsfilet mit Rieslingsauce<sup>(A,B)</sup>, Gemüse<sup>(B)</sup> und Reis**

Fillet of salmon with riesling sauce, vegetables and rice

*ou / oder / or*

*Filet de porc à la moutarde, légumes et gratin*

**Schweinefilet mit Dijonsensauce<sup>(A,B)</sup>, Gemüse<sup>(B)</sup> und Gratin<sup>(B)</sup>**

Fillet of pork with mustard sauce,

vegetables and gratin

\*\*\*\*\*

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

# Menu à 4 plats

## 4-Gang-Menü

### 4 course menu

39 €

*Écrevisses marinées aux noix sur roquette*

*Flußkrebse mit Walnüssen mariniert an Rucola<sup>(H)</sup>*

*Crayfish marinated with walnuts on roquette salad*

*ou / oder / or*

*Terrine de volaille sur salade de saison*

*Geflügelpastete an Salat der Saison<sup>(H)</sup>*

*Terrine of chicken on season's salad*

\*\*\*\*\*

*Coquilles Saint Jacques au coulis de langoustine*

*Jacobsmuscheln mit Kaisergranatcoulis*

*Scallops mediterranean with norway lobster sauce*

*ou / oder / or*

*Filets de caille sur risotto d'orge perlé*

*Wachtelfilets auf Perlgraupenrisotto<sup>(A)</sup>*

*Fillets of quail on pearl barley risotto*

\*\*\*\*\*

*Sorbet*

\*\*\*\*\*

*Filet de daurade au vin rouge, légumes et riz*

*Filet von der Goldbrasse mit Rotweinsauce<sup>(A,B)</sup>, Gemüse<sup>(B)</sup> und Reis*

*Fillet of sea bream with red wine sauce, vegetables and rice*

*ou / oder / or*

*Longe de veau aux cèpes, légumes et gratin*

*Kalbsrücken mit Steinpilzen, Gemüse<sup>(B)</sup> und Gratin<sup>(B)</sup>*

*Loin of veal with porcini, vegetables and gratin*

\*\*\*\*\*

*Crème brûlée<sup>(A,B,C)</sup>*

*ou / oder / or*

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