

Un vin rouge léger pour l'automne  
Ein leichter Rotwein für den Herbst  
A light red wine for autumn

Touraine rouge „Tradition“, Domaine de la Renaudie, Loire  
0,1l 3,20 € 0,2l 6,00 € Fl. 0,75l 20,00 €

*Menu à 3 plats*

**3-Gang-Menü**

**3 course menu**

**27 €**

*Chèvre chaud pané au sésame sur roquette*

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

*Warm goat cheese breaded with sesame on roquette salad*

*ou / oder / or*

*Filet de canard fumé sur mâche*

**Geräucherte Entenbrust an Feldsalat<sup>(H)</sup>**

*Smoked duck breast on lamb's lettuce 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 gratinée au reblochon, légumes et gratin*

**Schweinefilet überbacken mit Reblochon<sup>(A,B)</sup> mit Gemüse<sup>(B)</sup> & Gratin<sup>(B)</sup>**

*Pork fillet scalloped with reblochon cheese, 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<sup>(A,B)</sup>**

*Scallops mediterranean with norway lobster sauce*

*ou / oder / or*

*Filets de caille sur risotto d'orge perlé*

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

*Fillets of quail on pearl barley risotto*

\*\*\*\*\*

*Sorbet*

\*\*\*\*\*

*Filet de loup de mer au safran, légumes et riz*

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

*Sea bass fillet with saffron sauce, vegetables and rice*

*ou / oder / or*

*Entrecôte à l'échalôte, légumes et gratin*

**Entrecote mit Schalottensauce<sup>(A,B)</sup>, Gemüse<sup>(B)</sup> und Gratin<sup>(B)</sup>**

*Rib beef steak with shallots sauce, vegetables and gratin*

\*\*\*\*\*

**Crème brûlée<sup>(A,B,C)</sup>**

*ou / oder / or*

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