

*Menu à 3 plats*

**3-Gang-Menü**

**3 course menu**

**29 €**

*Écrevisses marinées aux noix sur salade de saison*

**Flusskrebse mit Walnüssen mariniert an Salat der Saison**

*Crayfish marinated with walnuts on season's salad*

*ou / oder / or*

*Soupe de betterave rouge avec saumon fumé*

**Rote Betesuppe mit Räucherlachs**

*Beetroot soup with smoked salmon*

\*\*\*\*\*

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

**Lachsfilet mit Noilly-Prat-Sauce, Gemüse und Reis**

*Salmon fillet with Noilly-Prat sauce, vegetables and rice*

*ou / oder / or*

*Foie de veau à la sauge, légumes et gratin*

**Kalbsleber mit Salbeisauce, Gemüse und Kartoffelgratin**

*Veal liver with sage sauce, vegetables and potato gratin*

\*\*\*\*\*

*Mousse de quark aux fraises*

**Topfenmousse mit Erdbeeren**

*Quark mousse with strawberries*

*Menu à 4 plats / 4-Gang-Menü / 4 course menu*

42 €

*Chèvre chaud pané au sésame sur mâche*

**Warmer Ziegenkäse mit Sesam paniert an Feldsalat**

*Warm goat cheese breaded with sesame on lamb's lettuce salad*

*ou / oder / or*

*Maquereau fumé avec chutney de mangue sur salade de saison*

**Geräucherte Makrele mit Mangochutney an Salat der Saison**

*Smoked mackerel with mango chutney on season's salad*

\*\*\*\*\*

*Coquilles St. Jacques à la bisque sur purée des pommes de terre et chou vert*

**Jacobsmuscheln mit Bisquesauce auf Wirsing-Kartoffelpüree**

*Scallops with lobster bisque on potato sayoy cabbage mash*

*ou / oder / or*

*Filets de caille au cassis sur polenta*

**Wachtelbrüstchen mit Cassissauce auf Polenta**

*Quail fillets with cassis sauce on polenta*

\*\*\*\*\*

*Sorbet*

\*\*\*\*\*

*Filet de daurade au safran avec légumes et riz*

**Goldbrassenfilet mit Safransauce, Gemüse und Reis**

*Seabream fillet with saffron sauce, vegetables and rice*

*ou / oder / or*

*Cuisse de lapin à la moutarde à l'ancienne avec légumes et gratin*

**Kaninchenkeule mit grober Senfsauce, Gemüse und Kartoffelgratin**

*Leg of rabbit with coarse mustard sauce, vegetables and potato gratin*

\*\*\*\*\*

*Crêpe suzette et glace à la vanille*

**Crêpe Suzette mit Vanilleeis**

*Crêpe suzette with vanilla ice cream*

*ou / oder / or*

*Assiette de fromage / Käseteller / Cheese plate*

# Hors d'œuvres / Vorspeisen / Starters

*Écrevisses marinées aux noix sur salade de saison* (KP) 9,50 €  
*Flusskrebse mit Walnüssen mariniert an Salat der Saison* 11,50 €  
*Crayfish marinated with walnuts on season's salad*

*Chèvre chaud pané au sésame sur mâche* (KP) 9,50 €  
*Warmer Ziegenkäse mit Sesam paniert an Feldsalat* 11,50 €  
*Warm goat cheese breaded with sesame on lamb's lettuce salad*

*Poêlée de pleurotes sur mâche* (KP) 9,50 €  
*Gebratene Austernpilze auf Feldsalat* 11,50 €  
*Sauteed oyster mushrooms on lamb's lettuce salad*

*Terrine du jour sur mâche* (KP) 9,50 €  
*Pastete des Tages an Feldsalat* 11,50 €  
*Terrine of the day on lamb's lettuce salad*

## Plat végétarien / Vegetarisches Gericht / vegetarian dish

*Quiche au poireau sur salade de saison*  
*Lauchquiche an Salat der Saison* 11,50 €  
*Leek quiche on season's salad*

(KP) Kleine Portion / petite portion / small portion

# Plats principaux / Hauptgerichte / Main dishes

*Filet de saumon au Noilly-Prat* (KP) 15,50 €  
*Lachsfilet mit Noilly-Prat-Sauce* 20,50 €  
*Salmon fillet with Noilly-Prat sauce*

*Filet de daurade au safran* (KP) 15,50 €  
*Goldbrassenfilet mit Safransauce* 20,50 €  
*Seabream fillet with saffron sauce*

*Plats de poissons sont servis avec légumes et riz.*  
*Fischgerichte werden mit Gemüse und Reis serviert.*  
*Fish dishes are served with vegetables and rice.*

*Coq au vin du jour*  
*in "Tageswein"-Sauce geschmorter Hahn* 16,50 €  
*Chicken stewed in wine of the day*

*Longe de veau aux morilles* (KP) 17,50 €  
*Kalbsrücken mit Morchelsauce* 22,50 €  
*Loin of veal with morel sauce*

*Filet de bœuf au poivre vert* env. 150g 22,50 €  
*Rinderfilet mit Grüner Pfeffersauce* ca. 200g 29,50 €  
*Fillet of beef with green pepper sauce*

*Plats de viandes sont servis avec légumes et gratin.*  
*Fleischgerichte werden mit Gemüse und Kartoffelgratin serviert.*  
*Meat dishes are served with vegetables and potato gratin.*

(KP) *Kleine Portion / petite portion / small portion*

# Petite carte

*Huîtres avec citron et vinaigre à l'échalote*  
(Fines de claire No. 2)

Oysters with lemon and shallots vinegar

Austern mit Zitrone und Schalottenessig /St. 3,20 €  
ab 4 Austern /St. 3,00 €

*Soupe à l'oignon gratinée*

Gratinated onion soup

Gratinierte Zwiebelsuppe 6,50 €

*Soupe de poisson garnie, croûtons, rouille et fromage râpé*

Fish soup with croûtons, rouille and grated cheese

Fischsuppe mit Einlage, (KP) 8,50 €  
Croûtons, Rouille und geriebenem Käse 11,50 €

*Escargots au beurre à l'ail*

Snails in garlic butter (½ Dz.) 9,50 €

Schnecken in Knoblauchbutter (1 Dz.) 17,00 €

*Salade normande au pomme, noix, fromage et salade de saison*

Normandy salad with apple, walnuts, cheese and season's salad

Normannischer Salat (KP) 7,50 €  
mit Apfel, Walnüssen, Käse und Salat der Saison 9,50 €

(KP) Kleine Portion / petite portion / small portion

# Desserts

Profiteroles au chocolat 7,50 €  
(KP) 5,50 €

Mousse au chocolat 7,50 €  
(KP) 5,50 €

Crème brûlée 7,50 €

3 Sorbets 6,50 €

Tagesdessert / Dessert du jour / Dessert of the day  
7,50 €

Dessert Coq au Vin 12,50 €  
(Mousse au chocolat, Profiterole, Sorbets & Crème brûlée)

Käseteller / Assiette de fromage / Cheese plate  
„La Cloche à Fromage“ Fromagerie Tourrette, Strasbourg

3 Sorten / sortes / sorts 8,50 €  
5 Sorten / sortes / sorts 11,50 €

(KP) Kleine Portion / petite portion / small portion