

Menu à 3 plats / 3-Gang-Menü / 3 course menu

38 €

Prix de plats

Einzelpreise

Single prices

Écrevisses marinées aux noix sur salade de saison

(KP)12,50€

Flusskrebse mit Walnüssen mariniert an Salat der Saison

16,00 €

Crayfish marinated with walnuts on season's salad

ou / oder / or

Gaspacho: soupe froide de légumes avec croûtons

Gazpacho: Geeiste Gemüsesuppe mit Croutons

9,50 €

Gazpacho: cold vegetables soup with croutons

Filet de loup de mer au Noilly Prat, légumes et riz

(KP)19,50€

Wolfsbarschfilet mit Noilly-Prat-Sauce, Gemüse und Reis

24,50 €

Sea bass fillet with Noilly Prat sauce, vegetables and rice

ou / oder / or

Suprême de poulet jaune au gorgonzola

légumes et gratin

Maishähnchensupreme mit Gorgonzolasauce,

Gemüse und Kartoffelgratin

19,50 €

Cornfed chicken supreme with Gorgonzola sauce,

vegetables and potato gratin

Crêpe aux abricots avec glace au yaourt

Crepe mit Aprikosensauce und Joghurteis

9,50 €

Crepe with apricot sauce and yogurt ice cream

(KP) Kleine Portion=Menuportion|petite portion|small portion

Alle Preise inkl.

Gesetzl. MwSt.

Tous les prix TTC

All prices

incl.VAT

Informationen über Zutaten in unseren Speisen und Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, finden Sie in einer getrennten Liste. Fragen Sie das Personal nach der gekennzeichneten Karte. Es berät Sie auch bei Ihrer Speisenauswahl.

<i>Menu à 4 plats / 4-Gang-Menü / 4 course menu</i>		Prix de plats
59 € (<i>avec Entrecôte</i> <i>mit Entrecote</i> <i>with Ribeye steak</i> 63 €)		Einzelpreise
		Single prices
<i>Salade niçoise avec filets d'anchois, thon, œufs, olives, haricots verts, pommes de terre</i>	(KP)	12,50 €
<i>Nizzasalat mit Sardellen, Thunfisch, Ei, Oliven, grünen Bohnen und Kartoffeln</i>		16,00 €
<i>Salade niçoise with anchovies, tuna, egg, olives, green beans and potato</i>		
<i>ou / oder / or</i>		
<i>Chèvre chaud pané au sésame sur roquette</i>	(KP)	12,50 €
Warmer Ziegenkäse mit Sesam paniert an Rucola		16,00 €
<i>Warm goat cheese breaded with sesame on rocket salad</i>		

<i>Crevettes géantes au curcuma sur risotto au fenouil</i>	(KP)	17,50 €
Gebratene Riesengarnelen mit Kurkumasauce auf Fenchelrisotto		22,50 €
<i>Grilled king prawns with curcuma sauce on fennel risotto</i>		
<i>ou / oder / or</i>		
<i>Filets de caille au cassis sur polenta au chili</i>	(KP)	17,50 €
Wachtelbrüstchen mit Cassissauce auf Chilipolenta		22,50 €
<i>Quail fillets with black currant sauce on chili polenta</i>		

<i>Sorbet</i>		

<i>Lotte aux capres et citron, légumes et riz</i>	(KP)	22,50 €
Seeteufel mit Kapern-Zitronensauce, Gemüse und Reis		28,50 €
<i>Monkfish with capers lemon sauce, vegetables and rice</i>		
<i>ou / oder / or</i>		
<i>Entrecôte aux girolles, légumes et gratin</i>		
Entrecote mit Pfifferlingsauce, Gemüse und Kartoffelgratin		26,50 €
<i>Ribeye steak with chanterelles sauce, vegetables and potato gratin</i>		

<i>Tiramisu à la mangue</i>		
Mango-Tiramisu		9,50 €
<i>Tiramisu with mango</i>		
<i>ou / oder / or</i>		
<i>Assiette de fromage / Käseteller / Cheese plate</i>		11,50 €

Hors d'œuvres / Vorspeisen / Starters

Huîtres avec citron et vinaigre / *Oysters with lemon & vinegar* 3,90 €/St.
Austern mit Zitrone und Schalottenessig

Soupe à l'oignon gratinée / *Gratinated onion soup*
Gratinierte Zwiebelsuppe 9,50 €

Soupe de poisson garnie, croûtons, rouille et fromage râpé
Fish soup with croûtons, rouille and grated cheese (KP) 10,50 €

Fischsuppe mit Einlage, Croûtons, Rouille und geriebenem Käse 13,50 €

Escargots à la Bourguignonne / *Snails in herb butter* (½ Dz.) 12,00 €

Schnecken in Kräuterbutter (1 Dz.) 21,50 €

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

Normandy salad with apple, walnuts, cheese and season's salad (KP) 10,50 €

Normannischer Salat mit Apfel, Walnüssen, Käse und Salat der Saison 12,50 €

Terrine de canard sur roquette

Terrine of duck on rocket salad (KP) 12,50 €

Entenpastete an Rucola 16,00 €

Quiche du jour sur salade de saison

Quiche of the day on season's salad

Quiche des Tages an Salat der Saison 16,00 €

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

**Alle Preise inkl.
Gesetzl. MwSt.**

Tous les prix TTC

All prices
incl.VAT

Informationen über Zutaten in unseren Speisen und Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, finden Sie in einer getrennten Liste. Fragen Sie das Personal nach der gekennzeichneten Karte. Es berät Sie auch bei Ihrer Speisenauswahl.

Plats principaux / Hauptgerichte / Main dishes

Coq au vin rouge

in Rotweinsauce geschmortes Hähnchen

19,50 €

Chicken stewed in red wine

Longe de veau aux morilles

Veal loin with morel sauce

(KP) 21,50 €

Kalbsrücken mit Morchelsauce

27,00 €

Filet de bœuf au poivre vert

Fillet of beef with green pepper sauce

ca. 150g 28,00 €

Rinderfilet mit Grüner Pfeffersauce

ca. 200g 35,00 €

avec légumes & gratin/ mit Gemüse & Kartoffelgratin/ with vegetables & potato gratin

Desserts

Profiteroles au chocolat

9,50 €

(KP) 7,00 €

Mousse au chocolat

9,50 €

(KP) 7,00 €

Crème brûlée

9,50 €

3 Sorbets

8,50 €

Dessert Coq au Vin

16,00 €

(Mousse au chocolat, Profiterole, Sorbets & Crème brûlée)

Käseteller / Assiette de fromage / Cheese plate

„La Cloche à Fromage“ Fromagerie Turrette, Strasbourg

3 Sorten / sortes / sorts

11,50 €

5 Sorten / sortes / sorts

16,00 €