

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

Crème des asperges

Spargelcremesuppe

9,50 €

Asparagus cream soup

Filet de daurade aux griottes, légumes et riz

(KP)19,50€

Goldbrassenfilet mit Schattenmorellensauce, Gemüse & Reis

24,50 €

Seabream fillet with sour cherry sauce, vegetables & rice

ou / oder / or

Romsteak à la lavande,

légumes et gratin

Rumpsteak mit Lavendelsauce,

19,50 €

Gemüse und Kartoffelgratin

Rump steak with lavender sauce,

vegetables and potato gratin

Crêpe aux noix et noisettes avec glace à la vanille

Crepe mit Nusssauce und Vanilleeis

9,50 €

Crepe with nut sauce and vanilla 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.

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

59 €

Prix de plats

Einzelpreise

Single prices

(avec filet de veau | mit Kalbsfilet | with veal fillet 65 €)

Salade exotique d'asperges à la mangue et coriandre sur salade de saison	(KP)12,50 €
Exotischer Spargelsalat mit Mango und Koriander an Salat der Saison	16,00 €
Exotic asparagus salad with mango and coriander on season's salad	
ou / oder / or	
Chèvre chaud pané au sésame sur roquette	(KP)12,50 €
Warmer Ziegenkäse mit Sesam paniert an Rucola	16,00 €
Warm goat cheese breaded with sesame on rocket salad	

Coquilles Saint Jacques poêlée sur ratatouille	(KP)18,50 €
Gebratene Jacobsmuscheln auf Ratatouille	24,50 €
Grilled scallops on ratatouille	
ou / oder / or	
Bouchée à la reine au poulet et cèpes	(KP)16,50 €
Königinpastete mit Hähnchenragout und Steinpilzen	21,50 €
Chicken ragout with porcinis in puff pastry	

Sorbet	

Filet de saumon aux asperges blancs, sauce hollandaise à l'orange et riz	(KP)22,50 €
Lachsfilet mit weißem Spargel, Bitterorangenhollandaise und Reis	28,50 €
Salmon fillet with white asparagus, orange Hollandaise sauce and rice	
ou / oder / or	
Filet de veau à la moutarde, asperges vertes et gratin	(KP)28,50 €
Kalbsfilet mit Dijonsensauce, grünem Spargel und Kartoffelgratin	35,50 €
Veal fillet with mustard sauce, green asparagus and potato gratin	

Compote de rhubarbe avec glace à la fraise	
Rhabarberkompott mit Erdbeereis	9,50 €
Rhubarb compote with strawberry ice cream	
ou / oder / or	
Assiette de fromage / Käseteller / Cheese plate	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 €