

Suggestion:

Empfehlung:

Les entrées:

Vorspeisen:

Papillote de saumon, émincé de légumes 13.50 €
Lachs in Folie gegart mit feinem Gemüse

**Scampis sauvage, choux rave mariné, feuille de chiso,
émulsion à la moutarde** 14.50 €
Scampis aus Wildfang, marinierte Kohlrabi, Schiso-Blätter und Senfsauce

Carpaccio de Wagyu, roquette, carpaccio de champignons 14.00 €
Carpaccio vom Wagyu-Rind und Carpaccio von Champignons mit Rucola,

**Ravioli farcie à la ricotta, jambon Serrano et basilic,
beurre blanc aux tomates séchées** 11.50 €
*Ravioli gefüllt mit Ricotta, Serranoschinken und Basilikum,
dazu eine weiße Buttersauce mit getrockneten Tomaten*

Les plats principaux:

Haupt Gerichte:

Côte de veau, légume poêlé au Whisky, jus de veau au madère 22.50 €
Kalbskotelett und gebratenes Gemüse mit Whisky, dazu Kalbsjus mit Madeira

**Le filet de cabillaud «skrei», Stomp de légumes racines,
sauce vin blanc gingembre** 26.00 €
*Filet vom Kabeljau „Skrei“ mit Fenchel,
Wurzelgemüse untereinander und eine Ingwer-Weißweinsauce*

L'entrecôte de bœuf Angus, sauce choron 27.00 €
Angus Beef Entrecôte, Tomaten-Béarnaise Sauce