

Suggestion :

Empfehlung:

Les entrées :

Vorspeisen:

Jambon pata negra, Asperge marinées, Espouma d'asperges <i>Pata Negra Schinken, mariniertes Spargel, Spargelespouma</i>	19.00 €
Risotto aux asperges vertes, Scampis poêlé <i>Risotto mit grünem Spargel, gebratene Scampis</i>	18.50 €
Saumon grillé, Salade de roquette, Feuilleté à la ricotta et tomates confites <i>Gegrillter Lachs, Rucolasalat, Blätterteig mit Ricotta und getrocknete Tomaten</i>	19.00 €
Purée de céleri, sauce au cresson, effiloché de cuisse de canard confite <i>Selleriepüree, Kressesauce, confierte und gerupfte Entenkeule</i>	18.50 €
Asperges sauce mousseline <i>Spargel mit Sauce Hollandaise</i>	19.00 €
Milles feuilles aux asperges et saumon fumé, sauce mousseline <i>Rücherlachs und Spargel in Blätterteig, Sauce Hollandaise</i>	21.00 €

Les plats principaux :

Haupt Gerichte :

Filet d'agneau en croute de pain, coulis de poivrons rouge et ail des ours Ratatouille de légumes <i>Lammfilet im Brotmantel, rote Paprikacoulis mit Bärlauch, Gemüseratatouille</i>	30.00 €
Filet de plie poêlé, écrasé de pommes de terre fumé, sauce livèche <i>Gebratenes Schollenfilet, geräucherter Kartoffelstampf, Sauce mit Liebstöckel</i>	30.00 €
Entrecôte bœuf Holstein sauce au choix (+/- 300 gr) <i>Entrecôte vom Holstein Rind Sauce nach Wahl (+/- 300 Gr.)</i>	29.50 €