# Suggestion : *Empfehlung:*

## Les entrées : *Vorspeisen:*

Salade de lentilles, œuf poché, jambon pata negra 17.00 €
*Linsensalat, pochiertes Ei, Pata Negra Schinken*

Kinoa, Rouget poêlé, sauce aux arôme asiatique 16.50 €
*Kinoa, gebratene Rotbarbe, Sauce mit asiatischen Aromen*

Graved lachs, Espouma de pommes, Humus 19.00 €
*Graved lachs, Apfelespouma, Humus*

Sot-l'y-laisse, Purée de butternut lactofermenté, jus au persil 18.50 €
*Pfaffenschnittchen vom Hähnchen, Püree vom lacto fermentierten Butternut, Petersilienjus*

## Les plats principaux: *Haupt Gerichte :*

Côte de veau, légumes cuit au wiskey, sauce au madère 28.00 €
*Kalbskotelett, in Whiskey gegartes Gemüse, Madeirasauce*

Filet de cabillaud « Skrei » Salsifis, sauce au curry, crumble au lard 30.00 €
*Kabeljaufilet „Skrei", Schwarzwurzeln, Currysauce, Speckcrumble*

Joue de porc confit à la bière Joup, oignons caramélisé 25.50 €
*In Joup Bier geschmorte Schweinbacken, Karamellisierte Zwiebel*