

Nos poissons

- Le filet de bar cuit à la plancha, en croûte de tapenade, risotto crémeux* 18,50 €
Fillet of sea bass cooked à la plancha with risotto - Seebarschfilet, „a la plancha“ mit risotto
- Le pavé de sandre rôti aux moules de Bouchot* 16,50 €
Sander with mussel sauce - Zander mit Muschel-Sauce
- Le duo gourmand de lotte et gambas* 20€
Monkfish and gambas Duo - Zeeteuffel und Gambas Duo
- Le pavé de saumon en écaille de Saint-Jacques,* 16 €
Roasted salmon and scallops - Gebratener Lachs mit Jakobsmuscheln
- La trilogie de poissons (selon l'arrivage et l'inspiration du chef)* 18,50 €
Fish trilogy (depending on the catch and the chef's inspiration) - Fischtrio (je nach Angebot und Inspiration des Chefkochs)
- Le filet de sole simplement « Meunière »* 18,50 €
Sole with small vegetables - Seezunge Filet mit Gemüse

Nos viandes

- Le carré d'agneau en habit d'herbes*
Mijotée de lingot blanc
aux tomates confites 21 €
Rack of lamb - Lamkaree
- La fricassée de rognons de veau*
à la crème 14,00 €
Fricassee of calf's kidneys in cream sauce
Kalbsnieren Frikassee mit Sahnesauce
- Le filet de bœuf (Simmental)*
au Pinot Noir 23 €
Beef filet with Pinot Noir Sauce - Rinderfilet mit Pinot Noir Sauce
- Le ris de veau aux morilles* 27€
Calf's sweetbreads fried with morel - Kalbsbries mit Morcheln

Autour d'un classique

- La choucroute garnie* 15,50 €
Sauerkraut with all the trimmings - Sauerkraut mit Beilage
- La fricassée de ris et rognons de veau* 23€
Calf's sweetbreads and kidneys - Kalbsnieren und brieschen Frikassee
- L'entrecôte (Simmental) au poivre* 19€
Rib steak with pepper - Entrecôte mit Pfeffer
- Le tournedos (Simmental) aux morilles* 29 €
Tournedos with morel mushrooms - Tournedos mit Morchelsauce
- Le traditionnel tartare de bœuf*
réalisé en salle 16,50 €
Steak tartare, prepared at your table - Tartarsteak, am Tisch zubereitet

- Le magret de canard au miel et épices douces* 18,50 €
Duck breast with honey and sweet spices - Entenbrust mit honig und sussen Gewürzen
- La noisette de gibier « Grand Veneur »* 18,50 €
Medaillon of game „Grand Veneur“ - Wild-Medaillon „Grand Veneur“