



Les Suggestions du Chef

« Bouneschlupp »

12,90 €

Soupe aux haricots verts avec mettwurst, pommes de terre, lard et oignons
Grüne Bohnensuppe mit Mettwurst, Kartoffeln, Speck und Zwiebeln
Green bean soup with mettwurst, potatoes, back and onions

« Judd mat Gaardebounen »

16,90 €

Collet de porc fumé aux fèves des marais et pommes de terre cuites à la vapeur
Smoked pork neck with broad garden beans and steamed potatoes
Geräucherter Schweinenacken mit Ackerbohnen und Dampfkartoffeln

L'Assiette gourmande « Terre et de Mer »

21,90 €

Cocktail de crevettes, Truite fumé, Saumon Gravelax mariné, Jambon de Parme 24 mois,
Terrine de Foie Gras, Mozzarella de lait de bufflone, salades
Shrimp cocktail, Smoked trout, Marinated Gravelax salmon, Parma Ham aged 24
months, Terrine of duck foie gras, Buffalo-milk mozzarella, salads
Garnelen cocktail, Geräuchte Forelle, Marintiertes Gravelax Lachs, Parmaschinken 24
Monate, Gänseleberpastete, Büffelmozzarella

La Bouchée à la Reine revisitée en Cocotte

22,10 €

In casserole reviewed „vol-au-vent“ / In Auflauf neu konzipierte Königinspastete

« Ossobuco alla Milanese »

23,90 €

Jarret de veau façon milanaise et pâtes fraîches faites maison
Kalbshachse nach Mailänder Art mit hausgemachten Nuddeln
Veal shank Milan-style with homemade pasta

La Choucroute au Riesling en Cocotte

26,90 €

Collet de porc fumé, Lard maigre fumé, Mettwurst, saucisse viennoise,
Saucisse de Morteau et pommes de terre cuites à la vapeur
Smocked pork neck, bacon, smoked sausage, Vienna sausage, Morteau
sausage and boiled potatoes
Geräucherter Schweinenacken, Speck, Mettwurst, Wiener Wurst, Morteau Wurst und
Salzkartoffeln