

Abendkarte ab 16:00h, Sonntag ab 12:00h

01.02. - 07.02.2019

Conseils du Chef

-

“Moules Frites“

Miesmuscheln im Weißwein Sud, Gemüse-Julienne und Pommes Frites
Mussels in white wine stock, vegetable julienne and french fries

18,50 €

“Cuisses de grenouille à la provençale“

In Butter gebratene Froschschenkel mit Knoblauch,
Tomate und frischen Kräutern

Fried in butter frogs' legs with garlic, tomato and fresh herbs

18,50 €

“Joues de bœuf à la bourgignon“

Geschmorte Rinderbäckchen in Rotwein, verschiedenen Gemüsen von Zucchini,
Champignons, Karotte, Brokkoli, Sellerie und La Ratte Kartoffeln

Braised beef cheeks in red wine, various vegetables of zucchini, mushrooms, carrot,
broccoli, celery and La Ratte potatoes

24,50 €

“Assiette de fruits de mer aux legumes avec rouille et citron“

Gebratener Meeresfrüchteteller mit Crevetten, Jakobsmuschel, Riesengarnele,
Grünshell-Muschel, Meerbarbenfilet und Seeteufelfilet auf verschiedenen
Gemüsen, dazu Rouillé und Zitronen

Fried seafood platter with prawns, scallop, king prawn, green shell mussel, red mullet
fillet and monkfish fillet on various vegetables, with rouillé and lemons

28,50 €

“Tarte Tatin aux poires avec creme fraîche“

Warmer französischer Birnenkuchen mit Creme Fraîche und Waldbeeren
Warm French pear cake with creme fraîche and forest berries

9,50 €