

Abendkarte / Conseils du Chef

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

“Foie gras de canard poêlé sur pain grillé et salade composée accompagnée d’une vinaigrette aux mûres”

Gebratene Entenstopfleber auf geröstetem Brot und gemischtem Salat  
mit Brombeervinaigrette

Roast duck foie gras on toasted bread and mixed salad with blackberry vinaigrette

22,90 €

“Moules marinières avec pommes frites”

Miesmuscheln im Weißwein-velouté Sud mit frischen Kräutern,  
Gemüse-Juliennes und Pommes Frites

Mussels in white wine velouté stock with fresh herbs, vegetable julienne  
and French fries

20,50 €

“Choucroute garnie à l’alsacienne fait maison Louis Laurent”

Französischer Sauerkraut mit deftigem Wurstspezialitäten  
und La Ratte Kartoffeln

French sauerkraut with hearty sausage specialties and La Ratte potatoes

21,90 €

“Daurade poêlée sur une sauce citron, divers légumes sautées  
et pommes de terre vapeur persillés”

Gebratene Dorade an Zitronensauce, verschiedenem Gemüse  
und La Ratte Kartoffeln

Fried sea bream with lemon sauce, various vegetables and La Ratte potatoes

28,50 €

“Crème de potirons avec faisselle accompagnée de noix et baies sauvages”

Kürbisschreme mit französischem Quark, verschiedenen Nüssen und Beeren

Pumpkin cream with French quark, various nuts and berries

10,50 €