

Abendkarte / Conseils du Chef /  
ab 16:00h, Sonntag ab 12:00 Uhr

“Deux sortes de foie gras (chaude et froid) avec  
un bouquet de salades et sons pain grillé”

Zweierlei Gänseleber (gebraten und Terrine) mit geröstetem Brot und Salatbukett  
Two goose livers (fried and terrine) with roasted bread and salad bouquet

24,00 €

“Confit d'oie sur sauce de mûres avec choux rouge,  
choux frisé et pommes de terre vapeur persillés”

Gänsekeulenconfit auf würziger Brombeersauce mit Rotkohl,  
Grünkohl und La Ratte Kartoffeln

Geese lobe confit on spicy blackberry sauce with red cabbage, kale and la rat potatoes

33,90 €

“Bouillabaisse à la Louis Laurent”

Provenzalische Fischsuppe nach Art Louis Laurent mit verschiedenem Fischfilets  
und Meeresfrüchten, dazu Rouille Croutons und geriebenem Käse

Provençal fish soup according to Art Louis Laurent with various fish fillets  
and seafood, Rouille Croutons and grated cheese

38,90 €

“Choucroute garnie à l'alsacienne fait maison  
avec pommes de terre vapeur persillés”

Französischer Sauerkraut mit deftigen Wurstspezialitäten und La Ratte Kartoffeln

French sauerkraut with hearty sausage specialties and la rat potatoes

26,90 €

“Bœuf bourguignon à la Louis Laurent avec divers légumes, champignons  
et pommes de terre vapeur persillés”

In Rotwein geschmortes Rindfleisch mit Perlzwiebeln, Bauchspeck,  
verschiedenem Gemüse und La Ratte Kartoffeln

In red wine stewed beef with pearl onions, bulb bacon,  
various vegetables and la rat potatoes

27,90 €