

TO GO-Karte

täglich von Mo bis So, 12:00 - 22.00 Uhr

"Penne avec pointés de filet de boeuf poêle et champignons sautées"

Penne mit gebratenen Rinderfiletstreifen und Champignons

Penne with fried strips of beef fillet and mushrooms

14,50 €

"Steak Frites"

Steak vom argentinischem Entrecote mit Pommes Frites und Salat

Argentinean entrecote steak with french fries and salad

16,50 €

"Boudin Noir avec oignons, pommes fruit et purrée de pommes de terre"

Französische Blutwurst mit Apfel, Zwiebel und Kartoffelpüree

French black pudding with apple, onion and mashed potatoes

16,50 €

"Saumon poêle acompagné d'une sauce velouté, divers légumes et purée de pommes de terre"

Gebratenes Lachsfilet an Sauce Velouté, verschiedenem Gemüse und Kartoffelpüree

Roasted salmon fillet with velouté sauce, various vegetables and mashed potatoes

16,50 €

"veau braisée dans un bouillon fin, divers légumes et pommes de terre pochées"

Geschmorter Kalbstafelspitz in feiner Brühe, verschiedenem Gemüse und La Ratte Kartoffeln

Braised veal fillet in a fine broth, various vegetables and La Ratte potatoes

15,90 €

"Grande salade mixte avec steak de thon poêle et vinaigrette au sésame"

Großer gemischter Salat mit gebratenem Steak vom Thunfisch und Sesamvinaigrette

Large mixed salad with roasted tuna steak and sesame vinaigrette

18,90 €

"Foie gras de canard poêle sur pain grillé et salade composée acompagné 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 deftigen Wurstspezialitäten und La Ratte Kartoffeln

French sauerkraut with hearty sausage specialties and La Ratte potatoes

21,90 €

“Daurade poêlée sur une sauce de citron, divers légumes sautées

et pommes de terre vapeur persillés”

Gebratene Dorade an Zitronensoße, verschiedenem Gemüse und La Ratte Kartoffeln

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

31,90 €

“Steak au poivre (200g, filet de bœuf) avec haricot verts sautés et purée de pommes de terre”

Gebratenes Rinderfilet in Pfeffersoße, grünen Bohnen und Kartoffel-Schnittlauchpüree

Fried beef fillet in pepper sauce, green beans and mashed potatoes and chives

33,50 €

“Côtelettes d’agneau grillées avec une sauce aux herbes, divers légumes sautées

et gratin dauphinois”

Lammkoteletts vom Grill an Kräutersoße, verschiedenem Gemüse und Kartoffelgratin

Grilled lamb chops with herb sauce, various vegetables and potato gratin

29,90 €

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

Kürbiscreme mit französischem Quark, verschiedenen Nüssen und Beeren

Pumpkin cream with French quark, various nuts and berries

10,50 €