

## Entrées Froides / Kalte Vorspeisen

€

|                                                                        |                   |
|------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| <i>Foie Gras d'Oie maison, Gelée au Porto, Toasts</i>                  | 27,50             |
| Hausgemachte Gänseleberpastete, Portweingelee und Toast                | 1/2 portion 19,50 |
| <i>Carpaccio de Thon Frais et vinaigrette aux petits légumes</i>       | 24,00             |
| Carpaccio von frischem Thunfisch, Vinaigrette mit feinen Gemüsen       |                   |
| <i>Pâté en Croûte aux Trois Viandes et Foie Gras, salade de saison</i> | 22,50             |
| Hausgemachte Pastete mit Gänseleber, salat der saison                  |                   |

## Entrées Chaudes / Warme Vorspeisen

|                                                                                                                        |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <i>Tortellinis d'Escargots, émulsion aux herbes</i>                                                                    | 22,50 |
| Schnecken-Tortellini mit einer Kräutereulsion                                                                          |       |
| <i>Pot au feu de Gambas à l'huile d'olive</i>                                                                          | 25,50 |
| Pot au feu mit gebratenen Riesengarnelen<br>(in einer Kraftbrühe mit feinen Gemüsen, parfümiert mit Zitronen-Olivenöl) |       |

## Velouté et Consommé / Suppen

|                                                                     |       |
|---------------------------------------------------------------------|-------|
| <i>Consommé aux Quenelles à la moëlle</i>                           | 8,50  |
| Klare Rinderbrühe mit Markklößchen                                  |       |
| <i>Velouté d'artichauts accompagnés de Grésillons de Foie poêlé</i> | 18,50 |
| Artischocken-Cremesuppe mit gebratenen Gänseleberstückchen          |       |

### Menu à 62 €

#### *Foie d'Oie poêlé aux Fruits de saison*

Gebratene Gänseleber mit Früchten der Saison

#### *Dos de Cabillaud sur une Polenta citronnée, sauce au Beurre blanc*

Kabeljaufilet auf einer Zitronenpolenta, weiße Buttersoße

#### *Pojarsky de Pigeon, jus réduit et Fricassée de légumes*

Tauben-Pojarsky, Bratfond und gedünstete Gemüse

#### *Gourmandise autour des Fruits rouges*

Feinschmeckerdessert rund um rote Früchte

### *Le Pot au Feu à 27,50 €*

Eintopf aus der ländlichen Küche Frankreichs

*Consommé aux quenelles à la moëlle*  
Fleischbrühe mit Markklößchen  
*Boeuf gros sel accompagné de sauce Raifort,*  
*Pommes rissolées et crudités*  
Rindfleisch mit grobem Salz, dazu  
Meerrettichsoße, Bratkartoffeln und Salate

### *Menu Affaire à 34,50 €*

*en semaine*

selon le marché du Jour  
Dieses Menu wird jeweils nach  
dem Tagesangebot zusammengestellt  
und nur unter der Woche angeboten.

### *Menu Dégustation à 92 €*

*Selon l'inspiration du Chef et préparé*  
*pour la totalité des convives de votre table*  
Dieses Menu wird jeweils nach der Inspiration des Küchenchefs  
zubereitet und nur tischweise serviert.

## Poissons / Fischgerichte

€

*Saumon Soufflé à la façon de « Paul Haeberlin »* 28,50  
Lachssoufflé nach Art von «Paul Haeberlin»

*Ravioles de Langoustines au Beurre Blanc* 29,50  
Ravioli von Langustinen mit weißer Buttersoße

*Sole rôtie en Goujonnettes, variation de petits pois* 36,00  
Gebratene Seezungenstreifen mit Variationen von der Erbse

*Dorade rôtie, écrasé de pommes de terre, sauce vierge* 28,50  
Gebratenes Dorschfilet, Kartoffelstampf und „Vierge-Sauce“

*Dos de Sandre façon matelote, nouillettes* 26,50  
Zanderrückenfilet nach Art einer „Matelote“, feine Nudeln

## Viandes / Fleischgerichte

*Tournedos rôti au Pinot noir, Galette de pommes de terre* 29,50  
Rinderfilet in Pinot-Noir-Sauce, Kartoffelkühnle

*Pojarsky de Pigeon au Foie d'Oie de la Ferme Theo Kieffer,  
Poêlée de légumes* 33,00  
Tauben-Pojarsky mit Gänseleber vom Bauernhof Theo Kieffer, Gemüsepfanne

*Médailon de Veau accompagné de « Knepfle » au fromage blanc* 29,50  
Kalbsmedaillon, begleitet von Quark-Knöpfle

*Carré d'Agneau persillé accompagné d'une Polenta citronnée* 32,00  
Lammkarree im Kräutermantel, dazu eine Zitronen-Polenta

*Rognon de Veau sauce au Pinot Noir, purée de pommes de terre* 29,50  
Kalbsnieren mit Pinot-Noir-Sauce, Kartoffelpüree

Toutes nos viandes sont d'origine CEE (France - Allemagne)

En cas d'intolérance alimentaire, nous sommes à votre écoute afin d'adapter la préparation des plats choisis.

Sollten Sie unter einer Lebensmittel-Unverträglichkeit leiden, lassen Sie uns dies bitte bei Ihrer Bestellung wissen.  
Wir werden dann die von Ihnen ausgewählten Gerichte Ihren Bedürfnissen entsprechend zubereiten.