

Entrées Froides / Kalte Vorspeisen

€

- Foie gras d'oie maison, gelée au Porto, toasts* 27,50
Hausgemachte Gänseleberpastete, Portweingelee und Toast 1/2 portion 19,50
- Carpaccio de thon frais, vinaigrette aux petits légumes* 25,00
Carpaccio von frischem Thunfisch, Vinaigrette mit feinen Gemüsen
- Pâté en croûte de gibier, céleri rémoulade et coings confits* 22,50
Wildpastete, Sellerie-Remoulade und confierte Quitten
- Ferrine de volaille au foie d'oie,
Salade de saison et vinaigrette à la coriandre* 22,50
Geflügelterrine mit Gänseleber, Salat der Saison mit einer Koriander-Vinaigrette

Entrées Chaudes / Warme Vorspeisen

- Noix de St Jacques rôties sur un crémeux de choux fleur* 29,50
Gebratene Jakobsmuscheln auf einer Blumenkohl-Creme 1/2 portion 19,50
- Ravioles de ris de veau accompagnées d'une duxelles de champignons,
crumble de châtaignes* 25,50
Mit Kalbsbries gefülltes Ravioli auf einem Bett von gedünsteten Pilzen

Velouté et Consommé / Suppen

- Consommé aux quenelles à la moëlle* 8,50
Klare Rinderbrühe mit Markklößchen
- Velouté de potimarron, huile de courge et graines torrèfiées* 8,50
Kürbiscremesuppe, Kürbiskernöl und geröstete Kürbiskerne

Menu à 62 €

*Foie gras d'oie maison,
gelée au Porto, toasts*

Hausgemachte Gänseleber, Portweingelee, Toast

*Filet de loup de mer sur un
risotto crémeux au beurre blanc*

Filet vom Wolfsbarsch auf einem
cremigen Risotto, Rieslingschaum

*Poitrine de canette laquée aux épices,
jus réduit, fricassée de légumes*

Mit Gewürzen lackierte Entenbrust,
Reduktion vom Bratensaft, Gemüsebeilage

*Parfait glacé parfumé au Grand Marnier
sauce et suprême d'oranges*

Mit Grand Marnier parfümiertes Eisparfait,
Orangensoße und Orangenfilets

Le Pot au Feu à 28,50 €

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 préparé à la façon de «Paul Haeberlin»,
nouilles aux beurre* 28,50
Lachssoufflé nach Art von «Paul Haeberlin»

Ravioles de langoustines au beurre blanc 29,50
Ravioli von Langustinen mit weißer Buttersoße

Filet de St Pierre rôti à l'unilatéral, émulsion de crustacés 32,00
Gebratenes Wolfsbarschfilet mit einer Emulsion von Krustentieren

*Dos de cabillaud sur un lit de fenouil au beurre blanc,
pommes de terre safranées* 29,50
Kabeljaufilet auf einem Bett von Fenchel in weißer Buttersoße, Safrankartoffeln

Viandes / Fleischgerichte

Tournedos rôti au pinot noir, galettes de pommes de terre 29,50
Rinderfilet in Pinot-Noir-Sauce, Kartoffelküchle

*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

*Noisettes de chevreuil façon «Grand Veneur», knepfle maison
au fromage blanc* 33,00
Rehnüsschen nach „Grand Veneur“-Art, hausgemachte Quarkknöpfle

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

*Pieds de porc rôti, variation autour de la lentille du Puy,
sauce Périgueux* 28,50
Gebratene Schweinsfüßchen, Trüffelsoße, dazu Variationen von grünen Le-Puy-Linsen

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.