

Desserts

Dessertkarte

Moelleux au Chocolat «pur Caraïbes»

Sauce et Glace Vanille Bourbon (10 min d'attente)

Warmer Schokoladenbiskuit mit einem Herz von flüssiger Schokolade,
serviert mit Vanillesoße und Vanilleeis (10 Minuten Wartezeit)

Soufflé Chaud de saison

Warmes Soufflé mit saisonalen Zutaten

Parfait Glacé au Kirsch

Eisparfait mit Kirschwasser

Croustillant aux Fruits Rouges, Glace vanille et Sorbet framboise

Knusprige Teigblätter mit roten Früchten, Vanille-Eis und Himbeersorbet

Sorbet Citron arrosé de marc de Gewürztraminer

Zitronensorbet mit Marc vom Gewürztraminer

Sorbet Framboise arrosé d'eau-de-vie de framboise

Himbeersorbet mit Himbeergeist

La Suggestion du Pâtissier

Die Empfehlung unseres Konditors

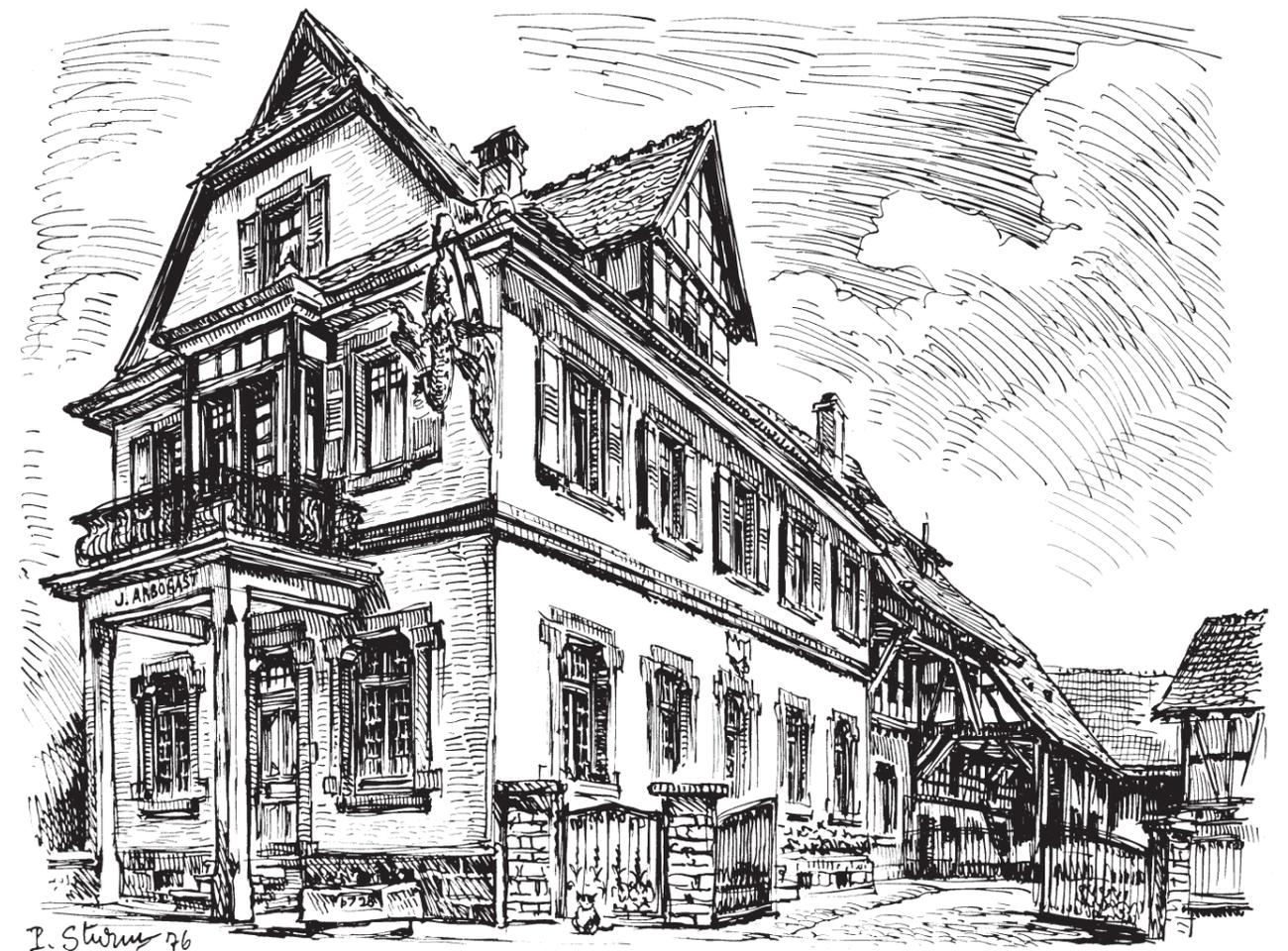
Tous les desserts sont à 14 €
Alle Desserts servieren wir Ihnen zum Preis von 14 €

Restaurant
A l'Égale d'Or

H

Fam. Hellmann

Osthuse



Entrées / Vorspeisen

Foie gras d'oie maison, gelée au Porto, toasts 28,50
Gänseleberpastete, Portwein-Gelee, Toast 1/2 portion 19,50

Terrine de Poissons, Crème de Raifort 18,50
Fischterriner mit Sahnemeerrettich

Ravioles d'Escargots de Bourgogne, sauce persillée 19,50
Mit Burgunder-Schnecken gefüllte Ravioli, Petersiliensoße

Oeuf poché à la Bordelaise 18,50
Pochiertes Ei «à la Bordelaise»

Velouté et Consommé / Suppen

Consommé aux quenelles à la moëlle de «Mémé Elisa» 8,50
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen nach Art der Großmama Elisa

Poissons / Fischgerichte

Aile de Raie façon Grenobloise 28,00
Rochenflügel „Grenobler Art“

Mousseline de Grenouilles 28,00
Froschschenkel in Buttersoße

Merlu, Fricassée et Purée de petits pois, Sauce au Beurre blanc 28,00
Seehecht, gedünstete Erbsen und Erbsenpüree, weiße Buttersoße

Bar rôti, vierge de légumes 32,00
Gebratener Wolfsbarsch mit frischen Gemüsen

Viandes / Fleischgerichte

Ris de Veau, Sauce Morilles, Nouilles 34,00
Kalbsbries mit Morchelsoße und Nudeln

Pojarsky de pigeon au foie d'oie, poêlée de légumes 34,00
Tauben-Pojarsky mit Gänseleber, Gemüsepfanne 1/2 portion 23,50

Tournedos rôti au Pinot Noir, Galettes de pommes de terre 32,50
Rinderfilet in Pinot-Noir-Sauce, Kartoffelküchle

Volaille entière (pour 2 personnes), Pommes Anna, Jus court 60,00
20 min d'attente pour 2
Im Ganzen gebratene Poularde (für 2 Personen), dazu Kartoffeln «Anna», Bratensaft (20 Minuten Wartezeit)

Menu à 64 €

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

Hausgemachte Gänseleber, Portweingelee, Toast

*Merlu, Fricassée et Purée de petits pois,
Sauce au Beurre blanc*

Seehecht, gedünstete Erbsen und Erbsenpüree,
weiße Buttersoße

*Pojarsky de pigeon au foie d'oie,
poêlée de légumes*

Tauben-Pojarsky mit Gänseleber, Gemüsepfanne

Parfait glacé au Kirsch

Eisparfait mit Kirschwasser

Menu Week-end à 49,00 € à 3 plats

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

Le Pot-au-Feu à 29,00 €

Eintopf aus der ländlichen Küche Frankreichs

*Consommé aux quenelles à la moëlle
Boeuf gros sel accompagné de sauce Raifort,
Pommes rissolées et crudités*
Servi tous les samedis, et le dimanche uniquement sur réservation
Fleischbrühe mit Markklößchen
Rindfleisch mit grobem Salz, dazu
Meerrettichsoße, Bratkartoffeln und Salate
Jeden Samstag, und Sonntag auf Bestellung

Menu Affaire à 36,00 € 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.

Toutes nos viandes sont d'origine CEE (France - Allemagne)
Unser Fleisch stammt aus dem Gebiet der EU (Frankreich - Deutschland)

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

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.