

MENU à la carte
automne 2017

ENTRÉES

SALADE DE CHEVRE CHAUD	9
<i>Salat mit warmen Ziegenkäsecroutons / Warm goat cheese salad</i>	
FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT MAISON	15
<i>Terrine von Entenstopfleber / Home-made duck liver terrine</i>	
POULPE GRILLÉ, VINAIGRETTE MOUTARDE	10
<i>Gegrillter Oktopus, Senfvinaigrette / Grilled octopus, mustard vinaigrette</i>	
QUICHE LORRAINE	6,5
<i>...mit Speck und Zwiebeln / ...with bacon and onions</i>	
PLANCHES ...SAUCISSON / ...luftgetrocknete Salami / ...dried salami	8,5
...CHARCUTERIE / ...Aufschnitt / ...cold cuts	10
...MIXTE / ...gemischt Aufschnitt & Käse / ...mixed cold cuts & cheese	10
ENTRÉE DU JOUR / Tagesvorspeise / Daily starter	Tagespreis

PLATS

ENTRECOTE 250g, FRITES, SALADE	23,5
<i>Entrecote 250g, handgeschnittene Pommes frites, Salat / Ribeye, hand cut fries, salad</i>	
TARTARE DE BŒUF 180g, FRITES, SALADE	17
<i>Rindertartar, Pommes frites, Salat / Beef tartar, home cut fries, salad</i>	
CONFIT DE CANARD, POMMES DE TERRE ROTIES, SALADE	18
<i>Geschmorte Entenkeule, ofengeröstete Kartoffeln, Salat / Braised duck leg, ovenroasted potatoes, salad</i>	
STEAK DE THON BLEU, POMMES DE TERRE ROTIES, LÉGUMES	25
<i>Thunfischsteak, ofengeröstete Kartoffeln, Gemüse / Tuna steak, overoasted potatoes, vegetables</i>	
MOULES ET FRITES ...à la bonne franquette (Weißwein, Speck, Schalotten, Parmesan / white wine, bacon, shallots)	
...marinières (Weißwein, Zwiebeln / white wine, onions)	15
PLAT DU JOUR / Tages(haupt)gericht / Daily special	Tagespreis

DESSERTS

CREME BRULÉE À LA VANILLE	5,5
MOELLEUX AU CHOCOLAT / Warmes Schokoladenküchlein / Warm chocolate cake	8,5
SORBET	5,5
DESSERT DU JOUR / Tagesdessert / Daily dessert	Tagespreis
ASSIETTE DE FROMAGES Affinés AOC	10
<i>Auswahl von französischem Käse / Selection of French cheeses</i>	