



Les Entrées de Saison

Räucher Fischterriner mit Honig- Dill Soße an Salat
Terrine de poissons fumés sauce au miel et à l'aneth
6,80

Marinierte Sardinen in Zitronen-Kräuter Vinaigrette
Sardines marinées, vinaigrette au citron et fines herbes
7,80

Bouillabaisse mit Rouille und Käse
9,80

Gegrillte Jakobsmuscheln auf Provencalem Gemüse-Ragout
Noix de St-Jacques grillées sur ragout de légumes à la provencale
11,80

Frische Miesmuscheln

Rheinische Art mit Weißwein oder in einer Tomatensoße mit leichter Knoblauchnote
Moules marinières ou Moules à la Tomate et à l'ail
Als Vorspeise 7,80 oder Hauptspeise 1Kg 12,80

Les Plats de Saison



Lachs-Gemüse-Lasagne auf Tomatensugo
Lasagne au saumon et légumes et sa sauce tomate
10,80

Spaghetti mit Muscheln und Gambas In Kräuter-Rahm
Spaghettis et duo de moules et gambas, sauce crème et fines herbes
12,80

Zander Klöße in Hummersoße Spinat und Reis
Quenelles de sandre sur lit d'épinards et riz
14,80

Gegrillte Dorade mit Fenchel-Gemüse und Rosmarin Kartoffeln
Dorade grillée servie avec légumes et p. de terre au romarin
18,80