

Les Entrées de Saison



Millefeuille vom Lachs an Wintersalat mit Avocado Creme
Millefeuille de saumon et sa crème à l'avocat
9,80

(V) Kürbiscremesuppe mit Ingwer und Karamellisierten Kürbiskerne
Velouté de potimarron et ses graines de courges caramélisées
5,80

Eine hausgemachte Spezialität

Entenstopfleberterrine mit Brioche an kleinem Salat in Trüffelvinaigrette
Foie gras de canard, salade vinaigrette aux truffes et brioche
12,80

Vorspeisenvariation, Leckerer von Fisch und Fleisch
Assiette Gourmandise Terre et mer
9,80

Flammbierte Wildschweinleber an Salat
Foi de gibier flambée et Salade
7,80



Les Plats de Saison

Steak vom jungen Wildschwein mit Waldpilzen
Steak de marcassin aux champignons
21,80

Gänsekeule an feiner Rotweinsauce
Rotkohl, Maronen und Kartoffelklößen
Cuisse d'oie marchand de vin,
marrons, chou rouge, quenelles de p. de terre
19,80

Filet vom Winterkabeljau auf Gemüsebett mit Duftreis
Filet de cabillaud sur lit de légumes et riz
19,80

Tagliatelle mit Steinpilzen und gehobeltem Parmesan
Tagliatelles aux cèpes et parmesan
12,80