



## Les Entrées de Saison

---

*5 Gambas in Knoblauch (ohne Schale)*

*Gambas sautées à l'ail*

10,80

*Bouillabaisse, dazu Rouille und Käse*

*Bouillabaisse accompagnée de rouille et fromage rapé*

8,80

*Jakobsmuscheln mit Fenchel-Orangensalat*

*Coquilles St Jacques avec Salade de fenouil à l'orange*

10,80

*Hausgemachter Wildschweinschinken auf mariniertem Lauchgemüse*

*Poireaux Vinaigrette et Jambon sec de sanglier fumé Maison*

7,80

*Flambierte 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

*Lammsteak mit Thymianjus, Kartoffelgratin - Gemüse*

*Steak d'Agneau Jus au Thym, Gratin Dauphinois - Légumes*

22,80

*Gegrillter Fischspiess auf Gemüse-Nudelbeet*

*Brochette de poisson grillé servie avec légumes et pâtes*

19,80

*Tagliatelle "Frutti de mare" mit verschiedenen Fischen und Meeresfrüchten*

*Tagliatelle aux fruits de mer et poisson*

15,80