



Les Entrées de Saison

Variation von Räucherfischen

Variation de poissons fumés

8,80

französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons

Soupe à l'oignon gratinée

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

Matjesfilet auf Rote-Bete-Carpaccio

Filet de hareng et carpaccio de betterave rouge

6,80

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

Rehmedaillons in Preiselbeer - Pfeffersoße

Médailles de chevreuil sauce aux airelles et poivre

22,80

Gegrillter Fischspieß auf Gemüse-Nudelnbeet

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