

MENU DU MOIS à 40.00 €

Menu avec vins à 59.00 €

Jambon de cerf fumé et terrine de foie gras de canard

ou

Croquettes de crevettes grises et persil frit

ou

Poêlée de Saint-Jacques aux chicons caramélisés

(Supplément de 3.00 €)

Dos de cabillaud rôti sur une purée de poireaux et sauce bisque

ou

Filet de perdreaux aux champignons des bois, sauce crémée

ou

Médailles de biche sauce grand-veneur, garnitures d'automne

(Supplément de 3.00 €)

Assortiment de fromages

ou

Dessert maison

MENÜ zu 40,- Euro

Menü mit Wein zu 59,- Euro

geräucherter Hirschschinken mit Gänseleberterrinerie

oder

Krabbenkroketten

oder

Jakobsmuscheln mit Karamelisierte Chicorée

(Aufpreis von 3.00 €)

Kabeljaufilet mit Lauchpuree und Krebssoße

oder

Rebhuhn-Filet mit Waldpilzen, Sahne-Sauce

oder

Hirschmédaille in Wildsoße, Gemüse garnitur

(Aufpreis von 3.00 €)

Käseteller

oder

Dessert

SUGGESTIONS

Entrées :

Jambon de cerf fumé et terrine de foie gras de canard	19.00 €
Croquettes de crevettes grises et persil frit	16.00 €
Poêlée de Saint-Jacques aux chicons caramélisés	19.00 €

Plats:

Dos de cabillaud rôti sur une purée de poireaux et sauce bisque	26.00 €
Filet de perdreaux aux champignons des bois, sauce crémée	27.00 €
Médailles de biche sauce grand-veneur, garnitures d'automne	30.00 €

EMPFEHLUNGEN

Vorspeisen :

Geräucherter Hirschschenkel mit Gänseleberterrinen	19.00 €
Krabbenkroketten	16.00 €
Jakobsmuscheln mit Karamellisierte Chicorée	19.00 €

Hauptspeisen:

Kabeljaufilet mit Lauchpüree und Krebssoße	26.00 €
Rebhuhn-Filet mit Waldpilzen, Sahne-Sauce	27.00 €
Hirschmédaille in Wildsoße, Gemüse garnitur	30.00 €

KINDERMENU ZU 15.00 €

(Bis 12 Jahre)

Käsekroquette

Boulette und Pommes

Eis

MENU ENFANT A 15.00 €

(Jusqu'à 12 ans)

Croquettes de fromages

Boulette, frites

Glace