

NOS ENTRÉES

Die Vorspeisen / The starters

- Foie gras d'oie maison, compotée de rhubarbe, gel fraises poivrées** 26€
Hausgemachte Gänseleberpastete, Rhabarberkompott, Erdbeergelée mit Pfeffer
Homemade goose foie gras, rhubarb stew, peppered strawberry gel
- Tartare de Saumon fumé maison, mangue-grenade, sablé sésame** 26€
Crémeux d'avocat
Hausgemachtes Räucherlachs-Tartar, Mango und Granatapfel
Sesam-Mürbeteiggebäck, Avocado Crème
Homemade smoked salmon tartare, mango and pomegranate, sesame shortbread
Creamy avocado
- Chiffonnade de Jambon Serrano, burrata, légumes confits, roquette** 24€
Geschnetzeltes Serrano-Schinken, Burrata, kandiertes Gemüse, Rucola
Shredded Serrano ham, burrata, candied vegetables, arugula
- Tentacules de poulpes rôties, brunoise de légumes et chorizo Belota** 26€
Roquette, gel citron
Geröstete Oktopus-Tentakel, feines Gemüse und Belota-Chorizo, Rucola, Zitronengel
Roasted octopus tentacles, diced vegetables, and Belota chorizo, Arugula, lemon gel
- Féta chaude, purée de tomates, piperade de poivrons, roquette** 22€
Warmer Feta Käse, Tomatenpürée, Paprika Piperade, Rucola
Warm feta, tomato puree, Basque-style stewed peppers, arugula
- Terrine de gibier maison, confits d'oignons rouges** 22€
Salade de chou blanc aux airelles, purée de petits pois
Hausgemachte Wildterriner, konfierte rote Zwiebeln,
Weißkohlsalat mit Preiselbeere, Erbsenpürée
Homemade game terrine, red onion confit, White cabbage salad with cranberries, pea purée
- Cuisses de grenouilles à l'ail** 24€
Froschschenkel mit Knoblauchbutter / Frog's legs with butter and garlic
- La douzaine d'escargots ou la 1/2 douzaine d'escargots maison** 20/12€
12 Schnecken / 6 Schnecken 12 snails / 6 snails

PRIX NETS

NOS POISSONS

Die Fischgerichte / Fish

Filet de maigre rôti, gâteau de riz croustillant 36€

Crémeux panais et petits légumes

Gebratenes Adlerfischfilet mit knusprigem Reistörtchen, cremige Pastinakenpurée und Gemüse

Roasted fillet of lean meat with crispy rice tart, creamy parsnips and baby vegetables

Levée de sandre et lard rôti sur lit de choucroute, sauce raifort 34€

Zander und gebratener Speck auf Sauerkrautbett, Meerrettichsauce

Pikeperch and roasted bacon on a bed of sauerkraut, horseradish sauce

Dos de saumon rôti, poêlée de légumes d'hiver, noisettes grillées 32€

Coulis potimarron, Pomme Anna

Gebratenes Lachsfilet mit gebratenem Wintergemüse und Haselnüssen, Butternuss-Coulis

Roasted salmon fillet with pan-fried winter vegetables and hazelnuts, Butternut coulis

Queues de crevettes poêlées, risotto au céleri 32€

Petite salade à l'huile de noix

Gebratene Garnelenschwänze mit Sellerierisotto, kleiner Salat mit Walnussöl

Pan-fried shrimp tails with celery risotto, small salad with walnut oil

Truite du vivier au bleu ou rôtie aux amandes 23/26€

Pommes de terre à l'anglaise

Forelle Blau mit Butter oder gebraten mit Mandeln, Salzkartoffeln

Trout au "bleu" or roasted with almonds and potatoes

PRIX NETS

NOS VIANDES

Die Fleischgerichte / Meats

- Mignons de veau aux morilles à la crème, Spaetzle maison** 39€
Kalbsfilets mit Morcheln in Sahnesauce, hausgemachte Spätzle
Veal tenderloins with morels in cream sauce, homemade spaetzle
- Poitrine de canette rôtie, crémeux panais, petits légumes** 34€
Pommes dauphines
Gebratene Entenbrust, cremige Pastinaken, Gemüse, Dauphine-Kartoffeln
Roasted duck breast, creamy parsnips, baby légumes, Dauphine potatoes
- Mignons de sanglier aux champignons à la crème, petits légumes** 35€
Spaetzle maison
Wildschweinfilets mit Champignons, Sahnesauce, Gemüse, hausgemachte Spätzle
Wild boar tenderloins with mushrooms, cream sauce, légumes, homemade spaetzle
- Filet de bœuf, sauce béarnaise ou poivre vert, pommes dauphines** 37€
Rinderfilet, Béarnaise sauce oder pfeffersauce, Gemüse, Pommes dauphines
Filet of beef, légumes, béarnaise or green pepper sauce, pommes dauphines
- Traditionnel tartare de filet de boeuf (coupé au couteau), frites** 29€
Rinderfilet-Tartar (mit einem Messer geschnitten), Pommes frites und Salat
Beef tenderloin tartare (knife-cut), french fries ad green salad
- Médailles de ris de veau poêlés, tombée d'épinards frais** 36€
Méli-mélo de légumes, pommes dauphines
Gebratene Kalbsbriesmedaillons mit frischem Spinat, gemischtes Gemüse, Dauphine-Kartoffeln
Pan-fried sweetbread medallions with wilted fresh spinach, vegetables, dauphine potatoes
- Emincé de rognons de veau et champignons sauce moutarde, Spaetzle** 26€
Kalbsnieren mit Pilzen in Senfsauce, hausgemachte Spaetzle
Veal kidneys with mushrooms in mustard sauce and homemade pasta
- Château-briand pour 2 personnes, sauce béarnaise ou poivre** 72€
Pommes dauphines et déclinaison de légumes (40mns d'attente)
Château briand für 2 Personen, Béarnaise oder Pfeffersauce, Pommes dauphines
Château briand for 2 people, béarnaise or pepper sauce, dauphine potatoes

« PROVENANCE DE NOS VIANDES A DECOUVRIR SUR
LE TABLEAU A L'ACCUEIL »

PRIX NETS

NOS DESSERTS ET GLACES MAISON

Unsere hausgemachten Nachspeisen

<i>Crème brûlée vanille-rhubarbe, tartare de fraises, sorbet fraise</i>	<i>14€</i>
<i>Vanille-Rhabarber-Crème Brûlée, Erdbeertatar, Erdbeersorbet</i>	
<i>PISTACHE-FRAISE : Financier et chantilly pistache, fraises fraîches</i>	<i>14€</i>
<i>Glace pistache</i>	
<i>PISTAZIEN-ERDBEERE: Pistazien-Financier, Pistazien-Schlagsahne, Frische Erdbeeren, Pistazieneis</i>	
<i>DÉLICE MYRTILLE : Biscuit chocolat, confit de myrtilles, glace chocolat</i>	<i>14€</i>
<i>Meringue au sapin</i>	
<i>BLAUBEERGENUSS: Schokoladenkeks, Blaubeerkompott, Schokoladeneis, Tannenbaum-Baiser</i>	
<i>MINIS BABAS : Minis babas, infusion à la menthe</i>	<i>14€</i>
<i>Crème vanille, sorbet citron-menthe, ganache citron-vert</i>	
<i>MINI BABAS: Mini-Babas, Minzaufguss, Vanillecreme, Zitronen-Minz-Sorbet Limetten-Ganache</i>	
<i>CAFE OU THÉ GOURMAND : Déclinaisons de petites gourmandises</i>	<i>14€</i>
<i>GOURMET-KAFFEE ODER -TEE: Variationen kleiner Leckereien</i>	
<i>Sorbet citron ou framboise arrosé (3 boules)</i>	<i>13€</i>
<i>Zitronen oder Himbeersorbet (3 Kugeln)</i>	
<i>L'assiette de glaces et sorbets meringués</i>	<i>13€</i>
<i>Gemischtes Eis und Sorbet Teller mit Baiser</i>	
<i>L'assiette de fromages</i>	<i>14€</i>
<i>Gemischter Käseteller</i>	

PRIX NETS

NOS MENUS

Menu terroir
A 58 euros

Truite fumée, confits d'oignons rouges

Salade de chou blanc aux aïelles, purée de petits pois

Geräucherte Forelle, konfierte rote Zwiebeln

Weißkohlsalat mit Preiselbeeren und Erbsenpüree

Levée de sandre et lard rôti sur lit de choucroute

Sauce raifort, pommes de terre vapeur

Zander und gebratener Speck auf Sauerkrautbett, Meerrettichsauce

Gaufre liégeoise aux fruits de saison

Lütticher Waffel mit Saison Früchte

Menu plaisir
A 65 euros

Foie gras d'oie maison, potée de rhubarbe, gel fraises poivrées

Hausgemachte Gänseleberpastete, Rhabarbereintopf

Erdbeergelee mit Pfeffer

Dodine de volaille rôtie, grosse galette de pommes de terre

Petits légumes

Gebratene Geflügelbrust, großer Kartoffelpuffer und kleines Gemüse

Tiramisu aux fraises, sorbet fraise, crumble chocolat

Erdbeer-Tiramisu, Erdbeersorbet, Schokoladenstreusel

Menu végétarien
A 52 euros

Féta chaude, purée de tomates, piperade de poivrons, roquette

Warmer Feta Käse, Tomatenpüree, Pfefferpiperade, Rucola

Ravioles farcies aux champignons, méli-mélo de légumes d'hiver

Petite salade à l'huile de noix

Ravioli gefüllt mit Pilzen, knackiges Wintergemüsemischung

Kleiner Salat an Walnussöl

Soufflé glacé à la mirabelle

Eissoufflé à la Mirabelle

*Menu enfant
A 20 euros
(Jusqu' à 12 ans)*

*Escalope de volaille panée ou sauce crème
Pommes frites ou spaetzle et légumes
Schnitzel paniert oder mit Rahmsauce,
Gemüse, Spaetzle oder Pommes Frites*

*Coupe de glaces maison (2 boules)
Gemischtes Eis (2 Kugeln)*

*Toute ½ portion sera majorée de 3 €
Jede ½ portion wird um 3€ erhöht*

*Tout changement dans la composition du menu entraînera un supplément.
Jede Menü Änderung ist nur mit einem Preisaufschlag möglich*

„En cas d'allergie ou d' intolérance“

*Veillez-nous en informer dès la prise de commande
Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes obligatoires sur demande*

„Im Falle einer Allergie oder Intoleranz“

*Informieren sie uns bei der Bestellaufnahme
Auf Anfrage stellen wir ihnen die Liste der vorgeschriebenen
Allergene zur Ihrer Verfügung.*