

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€
Fein geschnittene Serrano-Schinken Scheiben, Burrata, kandiertes Gemüse, Rucola
Thinly sliced 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 féta, 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 ½ douzaine d'escargots maison** 20/12€
12 Schnecken / 6 Schnecken 12 snails / 6 snails

PRIX NETS

NOS POISSONS

Die Fischgerichte / Fish

- Pavé de maigre, linguini aux parfums de truffes** 36€
Granola de fruits secs et champignons
Wolfsbarsch-Filet, Linguine mit Trüffelaroma, Trockenfrüchten Granola und Pilzen
Sea bass fillet, linguine with truffle aromas, granola with dried fruit and mushrooms
- Dos de cabillaud, crémeux de pommes de terre, légumes confits** 36€
Kabeljau-Filet mit cremiger & luftiger Kartoffelpuree, confiertem Gemüse
Cod fillet with creamy, fluffy mashed potatoes and confit vegetables
- Filet de dorade, risotto façon Paëlla** 34€
Gebratenes Dorade-Filet, Risotto nach Paella-Art
Roasted Sea bream fillet, paella-style risotto
- Queues de crevettes poêlées, croustillant de Frégola Sarda** 33€
Tartare de légumes confits, coulis Piquillos
Gebratene Garnelenschwänze, knusprige Fregola Sarda, Tartar aus kandiertem Gemüse
Piquillo-Paprika-Coulis
Pan-fried prawn tails, crispy fregola sarda, tartare of candied vegetables,
Piquillo pepper coulis
- 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

- Pavé de veau, petits légumes du moment** 38€
Pommes de terre confites au four
Kalbssteak, saisonales Gemüse, Ofenkartoffeln
Veal steak, seasonal vegetables, oven-roasted potatoes
- Poitrine de canette rôtie, mille-feuilles de pomme de terre** 35€
Caviar d'aubergine au sésame
Gebratene Entenbrust, Kartoffel-Mille-Feuille, Sesam-Auberginenkaviar
Roasted duck breast, potato mille-feuille, sesame eggplant caviar
- Filet d'agneau en croûte d'herbes, cromesqui d'épaule confite** 37€
Déclinaison de légumes, gratin de pomme de terre
Lammfilet in Kräuterkruste, Cromesqui von konfiertem Lammschulter
Gemüsemischung, Kartoffelgratin
Lamb fillet in herb crust, confit shoulder croquettes, Vegetable medley, potato gratin
- Filet de bœuf, sauce béarnaise ou poivre vert, pommes dauphines** 38€
Rinder-Filet, Béarnaisesauce oder Pfeffersauce, Gemüse, Pommes dauphines
Filet of beef, vegetables, béarnaise or green pepper sauce, pommes dauphines
- Tartare de filet de boeuf à l'italienne (coupé au couteau), frites** 29€
Rinder-Filet-Tartar nach Italienischer Art, Pommes frites und Salat
Italian-style beef fillet tartare, french fries and salad
- Pluma de cochon, polenta, Spinata, condiment poivrons** 36€
Schweinefleisch Pluma, Spinata-Polenta, Paprikagewürz
Pork pluma, Spinata polenta, peppers condiment
- 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** 76€
Pommes dauphines et déclinaison de légumes (40mns d'attente)
Château-Briand für 2 Personen, Béarnaise oder Pfeffersauce, Pommes dauphines
Château-Briand for 2 peoples, 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

Filet de truite fumée, confits d'oignons rouges
Salade de chou blanc aux aïelles, purée de petits pois
Geräuchertes Forellen-Filet, konfierte rote Zwiebeln
Weißkohlsalat mit Preiselbeeren und Erbsenpüree

Mignons de porc rôtis, Käseknepfle maison, jus crémé
Gebratenes Schweine-Filet, hausgemachte Käseknepfle, cremiger Jus

Gaufre liégeoise aux fruits de saison
Lütticher Waffel mit Saison Früchte

Menu plaisir
A 65 euros

Foie gras d'oie maison, compotée de rhubarbe
Gel fraises poivrées
Hausgemachte Gänseleberpastete, Rhabarberkompott
Erdbeergelée mit Pfeffer

Poitrine de canette rôtie, mille-feuilles de pomme de terre
Caviar d'aubergine au sésame
Gebratene Entenbrust, Kartoffel-Mille-Feuille, Sesam-Auberginenkaviar

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

Falafelles (croquettes de pois chiches), Tzatziki
Herbes fraîches et Pickles
Falafel (Kichererbsenpuffer), Tzatziki, frische Kräuter, Essigurken

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
Paniertes-Schnitzel 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 Preiszuschlag 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.