

ÉTÉ / Automne – SOMMER / Herbst Chopelin

Poisson - Fisch

Omble chevalier – Seesaibling 24,50 €

Zitronen-Perlnudel-Risotto / Kerbel-Schaum / Zitronen-Confit

Turbot – Steinbutt 29,50 €

Sauerkraut-Mousseline / Speck-Crumble / Champagner-Beurre-Blanc

Viande et Légumes – Fleisch und Vegetarisch

▪ **Cannelloni - Cannelloni 18,50 €**

▪ (vegetarisch)

Gefüllte Cannelloni : Spinat / Pilze / Walnüsse / Birne

Boeuf – Ochse 22,50 €

Geschmorte Bäckchen / Rettich / Schnittlauch-Pürée

Lapin - Kaninchen 25,00 €

Rücken im Serano-Salbei-Mantel / Tomaten-Polenta / Oliven-Jus

Boeuf - Rind 26,50 €

Rumpsteak / rote Zwiebeln / Bratkartoffeln / Merlot-Sauce

Agneau – Lamm 27,50 €

Hüfte rosa gebraten / Kartoffel-Zucchini-Sauté / Paprika / Thymian-Kardamon-Sauce

Veau – Kalb 32,00 €

Filet unter der Brioche-Kruste / Morchel-Risotto / Portwein-Pfeffer-Sauce

**Achtung : Unsere Speisen können deklarierungspflichtige
Inhaltsstoffe enthalten.**

**Bitte fragen Sie bei Bedarf unser fachkundiges
Servicepersonal.**