

Hiver - Winter

Poisson - Fisch

Omble chevalier – Seesaibling 24,50 €

Rote Beete-Perlnudeln / Zitronen-Confit / Schnittlauch-Pesto-Sauce

Loup de Mer – Wolfsbarsch 29,50 €

Ratatouille-Mousseline / Kartoffel-Stroh / Safran-Sauce

Viande et Légumes – Fleisch und Vegetarisch

▪ **Patate douce – Süßkartoffel 18,50 €**

▪ (vegetarisch)

Süßkartoffel-Gnocchi / Ringel-Beete / Zitrone / Kerbel-Sauce

Cerf – Hirsch 23,50 €

Geschmorte Keule / Sellerie-Pürée / Kartoffel-Krapfen

Pintade – Perlhuhn 25,00 €

Gefüllte Brust / Apfel-Senf-Ragoût / Cidre-Wacholder-Sauce

Boeuf - Rind 26,50 €

Rumpsteak / Schnittlauch-Brot-Kruste / Bratkartoffeln / Bordelaise-Sauce

Sanglier – Wildschwein 28,50 €

Rücken rosa / Rettich-Kompott / Pommes Macaire / Bergpfeffer-Sauce

Veau – Kalb 32,50 €

Filet unter der Schwarzbrot-Kruste / Trüffel-Pilz-Risotto / Portwein-Sauce

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

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