

Du 5 mai au 11 mai

A partager et à grignoter

✚ 250gr. Foie Gras entier Maison avec Chutney Mangue et Mini-Brioche		30€
✚ 200gr. Gelée de Porcelet « Fierkelsgelli »		6€
✚ Salami de Biche Maison (Hirsch)		10€/pc.
✚ Différentes sortes de Confiture Maison	1 Pot	4€
	3 Pots	10€
✚ Sachet de Madeleinettes		4€

Nos Suggestions de Vin (0,75l)

✚ 2016 Riesling 1 ^{ier} Cru Domaine Bastian (Blanc)	13€
✚ 2018 Domaine Schmit-Fohl (Rosé)	13€
✚ 2016 Côtes du Rhône « St. Esprit » Delas Frères (Rouge)	13€

Du 5 mai au 11 mai

Soupes et plats à réchauffer

 « Bouneschlupp mat Mettwurst »	(550ml)	9,50€
 Crème d'Asperges	(250ml)	5€
 Gratin de Filets de Sôle Limande et Crevettes grises / Sauce au vin blanc / Pommes Duchesse		18€
 Civet de Chevreuil / Chou-Rouge / Spätzle		15€
 Prince Orloff de Porc / Jardinière de Légumes / Pommes Duchesse		15€
 Lasagne aux Légumes (V)		14€
 Quiche aux Poireaux et Fromage de Chèvre Ø13cm (V)		12€

Desserts

 Mousse au Chocolat façon LeNôtre	5€
 Tartelette aux Fraises	6€

Tous nos plats sont fait maison ! #eatlocal