

ENTRÉES
FROIDES & CHAUDES
VORSPEISEN KALT UND WARM

<i>Potage du Jour</i> 3.10 Tagessuppe	8 €
<i>Terrine de foie de Canard maison cuit au naturel et sa marmelade de figues</i> 13. Entenstophleber, Feigen-Chutney	22 €
<i>Tartare de Thon à la mangue et pomme sur lit de guacamole crème épaisse et wasabi</i> 1.3.7 Tatar vom Thunfisch mit mango, apfel, guacamole	19 €
<i>Carpaccio de bœuf aux copeaux de foie de canard, rucola, parmesan</i> 3.9 Rindercarpaccio mit Hausgemachte Ententopfleber, Parmesan, Rucola	18 €
<i>Croquettes de crevettes grises de la mer du nord, persil frit, citron</i> 1.2.3.6 Garnelenkroketten von der Nordsee	16 €
<i>Cassiolette d'escargots de Bourgogne au beurre fines herbes à ma façon</i> 3. Ein halbes Dutzend Weinbergschnecken mit Kräuterbutter	15 €
<i>Soupe de poissons de Roche maison (toast, rouille, fromage)</i> 1.7.10 Fischsuppe mit Rouille, Käse und Toast	12 €
<i>Sauté de scampi au Curry Madrocas, riz pilaf</i> 6.3 Shrimps in Curry-Madrocas Sahnesoße, reis	18 €
<i>Sauté de scampi au beurre à l'ail et fines herbes riz pilaf</i> 6. Gebratene Shrimps mit Knoblauch und kräuter, reis	18 €

VIANDES
FLEISCH

<i>Cordon bleu de Veau crème champignons</i> 1.2.3. Paniertes Cordon bleu vom Kalb mit Pilzsoße	25 €
<i>Côte de Veau Gratinée au Roquefort</i> 1.3 Überbackenes Kalbskotelett mit Roquefort Käse	25 €
<i>Côtes d'agneau grillées en persillade d'ail</i> 1.3.10.13 Lammkoteletts vom Grill mit Kräuterbutter	29 €
<i>Magret de Canard au miel et porto spécialité</i> 1.3.13 Entenbrust auf meine Art, Portwein-Honigsoße	26 €
<i>Casserole de rognons et ris de veau à ma façon spécialité</i> 1.3.11.13 Kalbsnieren und Bries auf meiner Art	25 €
<i>Côte à l'Os du Terroir (Limousin) grillée 500 gr sauce Choron (béarnaise tomatée)</i> 2.3.13 Rinderkotelett vom grill mit sauce Béarnaise tomatiert	29 €
<i>Faux filet de Bœuf du terroir aux trois poivres flambé au cognac</i> 1.3.13 Falsches filet mit Pfeffersoße	25 €
<i>Wiener Schnitzel (escalope de veau viennoise)</i> 1.2.4	22 €
<i>Cheeseburger façon K (frites, crudités)</i> 1.2.3.11.12	18 €
<i>Filet Américain (coupé au couteau)</i> 2.4.11 Feines Rinder Tatar	20 €

Sole me...
Nordsee-Se...

Homard...
au pesto
Gegrillter H...
Pesto und

Marmite...
sauce vin bl...
Fischtöpfch...

Cannelon...
Canneloni

Fine tart...
confites,
Ziegenkäse

Nems de...
salade d...
Frühlingsr...
Gemüse

SALADES

SALAT

- Salade du Pêcheur (filet de poissons, scampi, crevettes, saumon fumé)** 2.3.6.7 **18 €**
Fischer Salat, Fischfilet, Räucherlachs, Shrimps, cocktail Garnelen
- Salade Vietnamienne au poulet sésame frit** 1.2.4.12 **17 €**
Hähnchensalat auf Vietnamesische Art (knusprig frittiertes Sesam-Hähnchen)
- Salade au croustillant de boudin et pommes Vinaigrette de xérès** 1.2.4.12 **17 €**
Salat mit knusprige Blutwurst und Apfel

PÂTES

NUDELN

- Lasagne Bolognaise Maison** 1.2.3.10 **17 €**
- Penne Alla Carbonara** 1.2.3.13 **16 €**
- Spaghetti Diavolo, aglio, olio e Camberetti e peperoncini**
(scampi, ail, huile d'olive) 1.2.6. **18 €**

LES JUNIORS

Un plat et une glace 12 €

(Uniquement pour les enfants jusqu'à 12 ans)

Penne Carbonara 1.2.3.13

Nuggets de poulet maison compote de pomme, frites 1.2.3

Lasagne Bolognaise au four 1.2.3.10

Escalope de Veau panée, compote de pommes, frites 1.2.4

