

Carte des 4 saisons

Saisonale Karte

Crème d'asperges aux croûtons

Spargelcremesuppe mit Croûtons

€ 5,50

Salade d'asperges blanches et vertes à la vinaigrette d'ail des ours, jambon du pays, roquette, tomate cerise et parmesan

Grüner und weißer Spargelsalat mit Bärlauch-Vinaigrette,

Landschinken, Rucola, Kirschtomaten und Parmesan

petite / klein € 9,90

grande / groß € 13,50

-oOo-

Cuisses de grenouilles à l'ancienne au beurre d'ail

Froschschenkel „traditionell“ mit Knoblauchbutter

petite (6 pièces) klein (6 Stück) € 9,90

grande (12 pièces) / groß (12 Stück) € 16,00

Filet de rouget sur asperges poêlées et sauce à l'ail des ours avec pommes de terre au citron

Rotbarbenfilet an Bärlauchcreme auf gebratenem Spargel

und Zitronenkartoffeln

€ 18,20

Asperges sauce Hollandaise et pommes de terre nouvelles

Spargel an Sauce Hollandaise mit neuen Kartoffeln

200 g à € 12,80

400 g à € 20,50

avec / dazu

Assiette de jambons variés

€ 9,50

Gemischter Schinkenteller

Escalope viennoise de veau

€ 14,50

Wiener Schnitzel vom Kalb

Saumon poêlé

€ 14,50

Gebratene Lachsschnitte

Filet de boeuf grillé

€ 25,50

Rinderfilet

-oOo-

Fraises au poivre à la crème et Pernod sur glace vanille

Erdbeeren mit Pfeffer, Sahne, Pernod und Vanilleeis

€ 9,20