

PLATS DE LA SEMAINE

10.12. - 14.12.

GRÜNKOHL-STECKRÜBENEINTOPF _ 10,50
MIT KOKOSMILCH UND RISONI
KALE TURNIP STEW WITH COCONUT MILK AND RISONI

GROSSER FELDSALAT _ 14,50
MIT KARTOFFEL-ROSMARIN DRESSING UND GERÖSTL VON GANS, ZWIEBEL UND APFEL
LARGE LAMB'S LETTUCE WITH POTATO-ROSEMARY DRESSING AND ROASTED GOOSE, ONION AND APPLE

DUNKEL GESCHMORTER RINDERBRATEN _ 18,90
MIT CREMIGEM WIRSING UND KARTOFFELGRATIN
DARK BRAISED ROAST BEEF WITH CREAMY SAVOY CABBAGE AND POTATO GRATIN

HUÎTRES

FINE DE CLAIRE

STÜCK _ 3,50
PER OYSTER

1/2 DUTZEND _ 19,50
1/2 DOZEN

1 DUTZEND _ 38
1 DOZEN

BELONS PLATES

STÜCK _ 4,50
PER OYSTER

1/2 DUTZEND _ 26
1/2 DOZEN

1 DUTZEND _ 50
1 DOZEN



ENTRÉES

STEINPILZCREMESUPPE _ 8
MIT TRÜFFEL
CREAMY PORCINI MUSHROOM SOUP WITH TRUFFLES

LA PERLE DES DIEUX MILLÉSIMÉES _ 18,50
JAHRGANGSSARDINEN MIT GRAUBROT, OLIVEN UND KAPERN
"VINTAGE" SARDINES WITH BROWN BREAD, OLIVES AND CAPERS

KOPFSALAT _ 9
MIT VINAIGRETTE, SCHNITTLAUCH, GROÛTONS
UND FRISCHEM MEERRETTICH
LETTUCE WITH VINAIGRETTE, CHIVES, CROUTONS AND FRESH HORSERADISH

FELDSALAT _ 9,50
MIT LAUWARMEM KARTOFFELDRESSING,
SPECK UND WACHSWEICHEM EI
LAMB'S LETTUCE WITH WARM POTATO DRESSING, BACON AND SOFT-BOILED EGG

PULPO VOM GRILL _ 18
MIT BOHNENSALAT UND SALZZITRONE
GRILLED OCTOPUS WITH BEAN SALAD AND SALTED LEMON

1/2 DUTZEND BURGUNDER-SCHNECKEN _ 13,50
NACH ELSÄSSER ART MIT KNOBLAUCHBUTTER
1/2 DOZEN ESCARGOTS À L'ALSACE WITH GARLIC BUTTER

CREVETTES ROSES _ 15,50
MIT LIMETTENMAYONNAISE WITH LIME MAYONNAISE

BOUILLABAISSE PROVENÇALE

FISCHEINTOPF MIT SCHALEN- UND KRUSTENTIEREN,
KARTOFFELN, FENCHEL, KÄSE UND SAUCE ROUILLE

*FISH STEW WITH SHELLFISH AND CRUSTACEANS,
POTATOES, FENNEL, CHEESE AND SAUCE ROUILLE*

VORSPEISE /STARTER _ 14,50
HAUPTGANG /MAIN COURSE _ 28

VIANDES

BOUDIN NOIR _ 19,50
FRANZÖSISCHE BLUTWURST MIT APFEL, CALVADOS UND KARTOFFELPÜREE
FRENCH BLOOD SAUSAGE WITH APPLE, CALVADOS AND CREAMED POTATOES

REHRÜCKEN _ 36
MIT SPITZKOHL, MARONENPÜREE, GEBRATENEM KRÄUTERSAITLING
UND GEWÜRZ-KROKANTJUS
*SADDLE OF VENISON WITH POINTED CABBAGE, CHESTNUT PURÉE, SAUTÉED KING
OYSTER MUSHROOMS AND SPICED PRALINE JUS*

STEAK FRITES _ 29
GEGRILLTES ENTRECÔTE (260 GR) MIT SAUCE BÉARNAISE UND FRITES
GRILLED ENTRECÔTE (260 GR) WITH SAUCE BÉARNAISE AND CHIPS

BOEUF BRAISÉ _ 28,50
GESCHMORTE RINDERSCHULTER MIT MOSTERT, KAROTTENSTAMPF UND
KARAMELLISIERTEN SCHALOTTEN
BRAISED BEEF WITH MUSTARD, CARROT PURÉE AND CAMELISED SHALLOTS

LES TARTARES (200 GR)

AVEC FRITES

TARTARE CAMPAGNARD
KURZGEBRATEN, MIT SPECK
FLASH FRIED, WITH BACON
_ 24,50

TARTARE FROMAGE
KURZGEBRATEN,
MIT GEREIFTEM COMTÉ
FLASH FRIED, WITH MATURE COMTÉ
_ 24,50

TARTARE DU CHEF
_ 23

POISSONS

WINTERKABELJAU _ 29,50
MIT SCHWARZWURZEL, HERBSTTROMPETEN UND LAUCHBUTTER
*NORWEGIAN SKREI COD WITH BLACK SALSIFY, BLACK CHANTERELLE
MUSHROOMS AND LEEK BUTTER*

GEBRATENER ZANDER _ 25,50
MIT CASSOULET VON BOHNEN UND KARTOFFELN
FRIED ZANDER WITH A BEAN AND POTATO CASSOULET

HAUSGEMACHTE TAGLIONI MIT SAUTIERTEM HUMMER _ 24
SUD N° SOL-TOMATEN UND BASILIKUM
HOMEMADE TAGLIONI WITH SAUTÉED LOBSTER, SUD N° SOL TOMATOES AND BASIL

TAJINES

BULGUR MIT ORIENTALISCH GESCHMORTEM GEMÜSE,
KORIANDER, MINZE, DATTELN UND APRIKOSEN

*BULGUR WITH ORIENTAL BRAISED VEGETABLES,
CORIANDER, MINT, DATES AND APRICOTS*

VEGAN _ 19,50
MIT/WITH MERGUEZ _ 23