

3 Gänge „Mittags- Edellunch“ à 35 €

Menü, mittags, Donnerstag, Freitag und Samstag

12 Woche 2018 / 12 -ème semaine 2018

Lunch « noble du midi » 3 services à 35 €

Menu à midi : jeudi, vendredi et samedi

Kleine Fisch- Timbale mit Flusskrebsen

Petite timbale de poissons et d'écrevisses

Ente-Steak an Schalotten- Rotweinsauce

Pellkartoffeln und Speckbohnen

Steak de canette, sauce à l'échalotte et vin rouge

Pommes de terre à la peau et fagots de haricots verts

Armer Ritter karamellisiert

Pain perdu caramélisé

Dieses Menü wird **nur** pro Tisch serviert und gewechselt, je nach Marktangebot!

Le menu est **uniquement** servi par table complète et changé selon le marché.

Heute- Suggestionen - Vorspeisen / Entrées

- Kleine « Bouillabaisse » Fischsuppe mit reichlich Fisch und Safran- sauce Rouille 18 €
Petite „Bouillabaisse“ de poissons et sauce Rouille au safran
- Rinder- Carpaccio, Winter- Trüffel, Parmesanhobel 20 €
Carpaccio de bœuf, truffe d'hiver, copeaux de parmesan
- *Spargel aus Holland mit Räucherschinken an Buttersoße 20 €
Asperges Hollandaises, et jambon fumé, sauce au beurre et rondelles de ciboulette
- Spaghetti, Waldpilze, Trüffelduft, geräucherte Entenbrust, gehobelter Wintertrüffel 25 €
Spaghetti, champignons des bois, saveurs aux truffes, magret de canard fumé, copeaux de truffe d'hiver
- Zart angebratene Entenleberscheiben, Karamellisierte Apfelscheiben, Waldbeeren... 25 €
Tranches de foie gras de canard sauté, pomme fruit caramélisée, myrtilles des bois
- Gänseleber Parfait, junge Salate, Enten-confit, Feigen, Glas Banyuls 2002 25 €
Parfait de foie gras d'oie, salade mesclun, confit de canard, figue, verre de Banyuls de 2002
- Jakobsmuscheln „Snackées“, rote Beete, grüne Senf- Kressesoße, Schnittlauch 22 €
Coquilles de St. Jacques « snackées », betteraves, sauce à la moutarde verte et cresson, ciboulette
- *Kalbsbries gebraten mit Spargel, Spinat, reduzierter Kalbsjus 30 €
Ris de veau croustillant, asperges, épinard, jus de veau

Hauptgang / Plats

- Fischfilets «Mediterran » Tomatensuggo, Kapernbeeren, Pellkartoffeln, Oliven 30 €
Filets de poisson „Méditerranéen“ suggo de tomates, baies de câpres, olives, pommes de terre à la peau
- Kalbsbries knusprig gebraten mit Spargel , Spinat, Kalbsjus, Pellkartoffeln 38 €
Ris de veau croustillant « Parmentier » salpicon de homard, épinard, jus de veau
- Kalbsfilet, Waldpilzensauce, Trüffel, Winter Gemüse, Kartoffelgratin 34 €
Filet de veau, sauce aux champignons des bois, truffes, légumes de saison, gratin de p.de terre
- Regionales Rindersteak sauce Béarnaise, Salat, Fritten 28 €
Steak de bœuf régional, sauce béarnaise, salade, frites
- Duo vom Lamm, Kotelette & Steak gegrillt, Gemüse, Kartoffelgratin 28 €
Duo d'agneau, côtes et steak grillés, légumes, gratin de p. de terre
- Entenbrust, Portwein, grüner Pfeffer, Kolunder, Bohnen, Süßkartoffel 28 €
Magret de canard, Porto, poivre vert, sureau, haricots, pomme de terre douce
- Vegetarisch: Nudeln an vier Käsesauce, Gemüse, Parmesan, Wintertrüffel 28 €
Végétarien : Nouilles, légumes et sauce 4 fromages, truffes d'hiver

3 Gänge Menü 47 € (1 Vorspeise 1 Hauptgang 1 Dessert)

4 Gänge Menü à 57 € (2 Vorspeisen 1 Hauptgang 1 Dessert)

Menü Für alle Gäste am Tisch!

Kleine « Bouillabaisse » Fischsuppe mit reichlich Fisch und Safran- sauce Rouille

ODER

Gänseleber Parfait, junge Salate, Enten-confit, Feigen, Glas Banjuls 2002

ODER

Jakobsmuscheln „Snackées“, rote Beete, grüne Senf- Kressesoße, Schnittlauch

ODER

Spaghetti, Waldpilze, Trüffelduft, geräucherte Entenbrust, gehobelte Wintertrüffel

ODER

*Spargel aus Holland mit Räucherschinken an Buttersoße

***** **Hauptspeise** *****

Fischfilets « Mediterran » Tomatensugo, Kapernbeeren, Pellkartoffeln, Oliven

ODER

* Das heutige Lieblingsgericht des Chefs mit Herz und Leidenschaft

ODER

Duo vom Lamm, Kotelette & Steak gegrillt, Gemüse, Kartoffelgratin

ODER

Kalbsbries gebraten mit Spargel, Spinat, reduzierter Kalbsjus, Pellkartoffeln(+ Zusätzlich 10 €)

***** **Dessert** *****

Warme Schokoladentartelette, Vanille crème (15 Minuten)

ODER

Crème brûlée gratiniert, Rohrzucker

ODER

Ein Klassiker aber immer gerne gefragt "Dame Blanche" mit bester « Callebaut » Schokolade

6 Gänge „Überraschungsmenü“ vom Prologe bis zum Epiloge auf Anfrage

Für alle Gäste am Tisch!

Des Chefs Lieblingspeisen (6 kleine Köstlichkeiten) nach Marktangebote und Tagesideen

Am Wochenende akzeptieren wir **NUR** ein Minimum von > Vorspeise und Hauptgang

*Um lange Wartezeiten zu vermeiden ab 4 Personen Bitte im Menü auswählen!

Danke für Ihr Verständnis!

Menu 3 plats à 47 € (1 Entrée 1 Plat 1 Dessert)

Menu 4 plats à 57 € (2 Entrées 1 Plat 1 Dessert)

Menu Pour l'ensemble des convives à table

Petite „Bouillabaisse“ de poissons et sauce Rouille au safran

OU

Parfait de foie gras d'oie, salade mesclun, confit de canard, figue, verre de Banyuls de 2002

OU

Coquilles St. Jacques « snackées », betteraves, sauce à la moutarde verte et cresson, ciboulette

OU

Spaghetti, champignons des bois, magret de canard fumé, copeaux de truffe d'hiver

OU

* Asperges Hollandaises, et jambon fumé, sauce au beurre et rondelles de ciboulette

*****Plats*****

Filets de poisson „Méditerranéen“ suggé de tomates, baies de câpres,
olives, pommes de terre à la peau

OU

* L'assiette gourmande selon l'humeur du chef

OU

Duo d'agneau, côtes et steak grillés, légumes, gratin de p. de terre

OU

* Ris de veau croustillant, asperges, épinard, jus de veau (*Supl. 10 €)

*****Desserts*****

Tartelette au chocolat, crème Anglaise (15 minutes)

OU

Crème brûlée caramélisée

OU

Classique mais toujours aussi appréciée « La Dame Blanche »

« Menu Surprise » du prologue à l'épilogue sur demande
Pour l'ensemble des convives à table

Sublime variation et créations de 6 petits mets pour la découverte
suivant les arrivages et les idées du jour.

Attention : Nous n'acceptons pas de plat unique le week-end. > Minimum- Entrée et plat !

* Pour éviter une attente trop longue. Svp choisir dans le menu à partir de 4 personnes !

Merci pour votre compréhension!

Dessert & Käse / Les desserts et fromage

Armer Ritter, Saint Agur und Spekulatiusseis 14 €
Pain perdu, St. Agur, glace au spéculoos

Crème brûlée, Rohrzucker 14 €
Crème brûlée caramélisée

Champagner- Sabayon, Früchte und Mandelmilcheis 12 €
Sabayon au Champagne, fruits et glace d'amandes

Warme Schokoladentartelette, Vanille crème (15 Minuten) 14 €
Tartelette au chocolat, crème Anglaise (15 minutes)

Orangen- Kinis Carpaccio, geeistes Parfait mit Grand Marnier und Tonkabohnen 12 €
Carpaccio d'orange et kinis, parfait au Grand Marnier et fèves de Tonka

Ein Klassiker aber immer gerne gefragt "Dame Blanche" mit bester « Callebaut » Schokolade 10 €
Classique mais toujours aussi appréciée « La Dame Blanche »

Warmer Regionaler Bio- Käse, Salatbouquet an König- Vinaigrette 14 €
Fromage chaud Bio, bouquet de salade, vinaigrette au miel Acacia

Bio Käseteller, Trauben, Nüsse, Trockenfrüchte- Kletzenbrot, Rubelers Apfelsirup 14 €
Fromages bio, noix, raisin, pain aux fruits séchés, sirop d'Rubel

Zur Information

Verschiedene Speisen können Spuren von Gluten, Laktose, Nüssen... usw. enthalten.

Im Fall einer Intoleranz zögern Sie nicht uns anzusprechen!

Information !

Certaines préparations peuvent contenir des traces de gluten, noix, lactose... etc.

En cas d'intolérance, n'hésitez pas à nous en informer à la commande.

21% MwSt auf Bedienung und Getränken und 12% auf Speisen inbegriffen
Service et T.V.A. 21% sur les boissons et 12% sur les repas inclus