

Viandes

Entrecôte Angus sauce au poivre ou beurre Maître d'Hôtel, garniture au choix <i>Zwischenrippenstück Geröstet oder mit Pfeffersoße</i>	23.00 €
Rognons de veau en cocotte flambés au Cognac, sauce moutarde, pommes sautées <i>Kalbsnieren mit Senfsoße, Bratkartoffeln</i>	17.00 €
Cordon bleu de volaille, nature ou sauce crème, garniture au choix <i>"Cordon Bleu" (Geflügelschnitzel mit Schinken und Käse) Wienerart oder mit Rahmsauce</i>	18.00 €
Onglet de bœuf, sauce échalotes garniture au choix <i>Rindfleisch, Schalotten</i>	17.50 €

Poissons

Sandre, sauce au riesling, nouilles fraîches <i>Zander mit Rieslingsoße und Nudeln</i>	21.00 €
Pavé de saumon dans sa robe de lard, nouilles fraîches <i>Lachs im Speckleid und Nudeln</i>	18.50 €
Brochette de gambas, sauce safranée et risotto <i>Garnelenspieß, Safransauce und Risotto</i>	21.50 €

Garniture au choix

(la première inclus avec le plat, le supplément 3€) :

Pommes sautées, nouilles fraîches, spätzles ou légumes du jour.

(Précisez votre souhait lors de la commande).

Beilagen nach Wunsch :

*Bratkartoffeln, frische Nudeln, Spätzle oder Tagesgemüse
(geben Sie ihre Auswahl bei der Bestellung an).*

Sauce au choix :

Poivre - champignons - Beurre maître d'hôtel

Soße nach Wunsch :

Pfeffer - Pilzen - "Maître d'Hôtel Butter"

Garniture Supplémentaire (pommes sautées, spaetzle, nouilles fraîches, légumes du jour) <i>Beilagen : Bratkartoffeln, Spätzle, frische Nudeln oder Tagesgemüse</i>	3.00 €
Petite salade verte <i>Kleiner grüner Salat</i>	3,00 €
Grande salade verte <i>Großer grüner Salat</i>	5,00 €