



Nos entrées - Vorspeisen

<i>*Le Potage du Jour / Tagessuppe (1-14)</i>	6,60 €
<i>*Le Consommé de Poules du Terroir/ Geflügelkraftbrühe (3,9)</i>	7,90 €
<i>*Le Potage Potirons au Gingembre / Kürbissuppe an Ingwer (9)</i>	7,90 €
<i>*Le Vitello Tonnato, Tomates, Câpres, Oignons de Printemps et Parmesan (3,7)</i> <i>Kalbsfleisch mit Thunfischcrème, Frühlingszwiebeln, Tomaten, Kapern und Parmesan</i>	14,90 €
<i>Les Escargots de Bourgogne au Beurre persillé et Ail (14) 6pcs</i> <i>Weinbergsschnecken an Knoblauch-Petersilie Butter 12pcs</i>	10,80 €
<i>*La Tranche de Foie gras d'Oie Maison au Confit d'Oignons rouges et Brioche</i> <i>Hausgemachte Gänseleberterrinen an Zwiebelkompott und Brioche (1,5,7)</i> <i>(Verre de Vin moelleux 0,12cl 7,80.-)</i>	18,90 €
<i>Le Carpaccio de Thon, Zestes de Citron, Huile de Sésame à l'Ail et Oignons rouges</i> <i>Thunfisch-Carpaccio, geriebene Zitronen, Sesam-Knoblauch Öl und rote Zwiebeln (11)</i>	14,60 €
<i>*Le Graved Lachs fumé Maison, Signature du Chef Jantje (3,7)</i> <i>Dominosteine vom Graved Lachs nach « Chef Jantjes » Art</i>	15,40 €
<i>Les Noix de Saint Jacques snackés, Beurre Noisette, Limette et Poireaux</i> <i>St Jakobsmuscheln an Nussbutter, Limette und Lauch (1,7,4,14)</i>	16,90 €
<i>Les Croquettes de Fromage au « Roude Bouf Berdorf » Sce Cocktail, Roquette (1,3,5,7)</i> <i>Roude-Bouf Käsekroketten vom lokalen Produzenten, T.I. dressing, Ruccola</i>	10,80 €

*Pour nos Petits nous proposons tous les Plats principaux en formule enfant
(4,00 € de réduction jusque 12 ans)*

Tous nos plats sont cuisinés à la minute.

Veillez prévenir une préparation diététique

mes
Sélections
du Terroir

allergènes : Céréales (1) crustacés (2) oeufs (3) poisson (4) arachides (5) Soja (6) Lait (7)
Fruits à Coque (8) Céleri (9) moutarde (10) graines de sésame (11) Sulfites (12) lupin (13) mollusques (14)

