

UNSERE STARTER

| | |
|--------------------------------------|--------|
| Einfacher oder Knoblauchgrüner Salat | 4,50€ |
| Schneckenpfosten | |
| 6 Stück | 6,00€ |
| 12 Stück | 12,00€ |

KÖSTLICH 18,00€

Halbgekochte Entenstopfleber-Terrine
mit Zwiebelmarmelade

| | |
|---|--------|
| Gebratener Markknochen auf Knoblauchsalat | 10,00€ |
| Wurstbrett | 10,00€ |
| Warmer Ziegenkäsesalat auf Toast | 10,00€ |
| Landpastete und Toast | 10,00€ |
| Froschschenkel in Petersilie | 10,00€ |

AUSWAHL AN HAUSGERICHTEN

| | |
|--|--------|
| Kalbskopf-Gribiche-Sauce | 20,00€ |
| <i>Ein hervorragendes Canaille-Gericht, das für das Haus steht</i> | |
| Rindfleischwangeneintopf und Linguine | 18,00€ |
| <i>Bistro und sehr französisches Gericht, voller Geschmack, Tradition und Geschichte</i> | |
| Charolais-Rindertartar, gehackt oder mit Messern, zubereitet mit seinen Gewürzen | 18,00€ |
| 200 g | 32,00€ |
| 400 g | 21,00€ |
| Charolais Burger mit Epoisses | 21,00€ |
| <i>Bagel, Sauce Tartar, Charolais-Rindfleisch, Epoisses</i> | 25,00€ |
| Gegrilltes Kalbskotelett mit Steinpilzsauce | 21,00€ |
| Halbe Lammschulter, 5 Stunden kandiert | |
| Fisch des Tages (siehe Tabelle) | |

EINE OFFENBARUNG!

"Bauer" Burger 21,00€
Brot mit Zwiebeln und Grattelons „umwandeln“
Rinderwange "daube style" • Waldbraten Ein
schönes Stück fruchtiges Comté "la Bande
Verte" ...



32,00€
GOURMET-MENÜ
Konsultieren Sie unsere
Schiefer

AUSWAHL VON DESSERTS DES HAUSES

Käse ist die Ergänzung zu einer guten Mahlzeit und die Ergänzung zu einer schlechten

| | |
|--|-------|
| Auswahl an Ziegenkäse und Olivenöl aus der Provence | 7,00€ |
| Schokoladenmousse und englische Sahne | 7,00€ |
| Gesalzene Butter Karamell Crème Brûlée | 7,00€ |
| Gourmet-Kaffee oder Tee | 9,00€ |
| Tiramisu-Creme aus Kastanien und Speculoos | 7,00€ |
| Vacherin glacé | 7,00€ |
| Schokoladenfondant auf Vanillesoße und Amarenakirschen | 7,00€ |



UNSERE HOLZFEUERGRILLS

| | |
|--|--------|
| Geflügelspieß | 15,00€ |
| Andouillette Provençale 5A | 16,00€ |
| <i>Reines Schweinefleisch von Maison Filière</i> | |
| Ganze Entenbrust | 20,00€ |
| Gegrillte ganze Kalbsniere | 18,00€ |
| Gegrilltes iberisches Schweinefleisch La Pluma | 25,00€ |
| Lammkarree mit Kräutern und Saft | 21,00€ |

CHAROLESISCHES RINDFLEISCH

| | |
|--|--------|
| Entrecote | 24,00€ |
| Super Rib Steak | 32,00€ |
| Rinderfilet | 18,00€ |
| Rinderfilet für zwei Personen | 32,00€ |
| Rippchen für zwei Personen | 59,00€ |
| Gegrilltes Rinderfilet | 24,00€ |
| Rinderfilet, Morchelsauce | 28,00€ |
| Rinderfilet nach "Rossini-Art" mit Foie Gras-Schnitzel | 29,00€ |

| | |
|--|--------|
| Aufgespießtes Rindfleisch | 16,00€ |
| Lendensteak | 18,00€ |
| Registerkarte Rindfleisch | 20,00€ |
| Rumsteak Stück | 18,00€ |
| Metzgerteller (3 vom Küchenchef ausgewählte Stücke) | 21,00€ |

Gourmet-Saucen (nach Wahl) Béarnaise • Pfeffer • Roquefort +2€

SEHR Gourmet-Saucen (nach Wahl) Foie Gras, Ceps oder Morchelsauce +4€

EINE WAHL DER WAHL:

Hausgemachte frische Pommes • Gratin Dauphinois • Pasta
Ofenkartoffel • Tägliches Gemüse
Zusätzliche Verkleidung +3€

UNSERE EISCREME

EIS ODER SORBET (3 MESSLÖFFEL)

Vanille, Schokolade, Kaffee, gesalzene Butterkaramell, Ananas, Kokosnuss, Pistazie, Kirsche, Rum Rosine, schwarze Johannisbeere, Zitrone, Himbeere, Passionsfrucht, Birne

6,00€

EISCREME (3 BÄLLE)

| | |
|---|-------|
| Lütticher Kaffee | |
| <i>Vanilleeis und Kaffee, Kaffee, Schlagsahne</i> | |
| Lütticher Schokolade | 7,50€ |
| <i>Vanille- und Schokoladeneis, heiße Schokolade, Schlagsahne</i> | |
| Weisse Frau | |
| <i>Vanilleeis, heiße Schokolade, Schlagsahne</i> | |
| Schwarze Dame | |
| <i>Schokoladeneis, heiße Schokolade, Schlagsahne</i> | |

ALKOHOLISCHE EISCREME (2 BÄLLE)

| | |
|---|-------|
| Oberst (Zitronensorbet, Wodka) | |
| Allgemein (Birnenensorbet, Birnenalkohol) | |
| Kirschen (Kirschorbet, Champagner) | 8,00€ |
| Exotisch (Passionsfruchtsorbet, weißer Rum) | |
| Caramelo (Karamelleis, Bailey's) | |