

unsere Getränke

**GEWÄSSER**  
Evian • San Pellegrino 75 cl ..... 6.00

**MIKROFILTRERTES WASSER**  
**RÄUCHENDEN RINDFLEISCH**  
Kohlensäurehaltig 75 cl ..... 3,50  
Teller 75 cl ..... 2,00  
Dank der Mikrofiltration bleibt unser Wasser im Mund neutral, ohne ausgeprägten Geschmack. Ein frisches Wasser, das Gerichte verfeinert, indem es die Aromen und Aromen unserer schönen Küche entwickelt.

**ALKOHOLE**  
Ricard oder Pastis 2 cl ..... 3,00

Kir Cassis, Brombeere, Pfirsich, Himbeere 10 cl ..... 4.00  
Kir Royal 12 cl ..... 9.00

**Americano „Haus“ 10 cl ..... 7.00**

Maskat 10 cl ..... 5.00  
Weißer und roter Martini 8 cl ..... 5.00  
Campari • Suze • Porto • Palermo (ohne Alkohol)

Wodka • Gin • Rum 4cl ..... 5.00  
Whisky • Ballantines 4cl ..... 5.00  
Jack Daniels 4cl ..... 7.00  
**Stanze „Haus“ 20cl ..... 7.00**  
**Spritz 20cl ..... 7.00**

**SEKT** 12 cl Tasse ..... 8.00  
75 cl ..... 49.00

**Prosecco** 12cl ..... 5.00

**FASSBIER**  
Jupiler (Belgisch) 25cl ..... 3,50  
50 cl ..... 6,80

**FLASCHENBIER**  
Lefte (Belgier) 33cl ..... 4,50  
Lokales Bier 33cl ..... 5,90

**KALTE GETRÄNKE**  
Minzsirup, Grenadine, Erdbeerpfirsich, ..... 2,00  
Orgeat, Zitronensaft

Cola, Cola Zero • Perrier- 33cl ..... 3,90  
Limonade

Eistee • Orangina 25cl ..... 3,90  
Schweppes Zitrusfrüchte • Schweppes Tonic

**FRUCHTSAFT & NEKTAR**  
Aprikose, Apfel, ACE, Tomate 25 cl ..... 3,90  
Orange, Ananas

**VERDAUUNGSMITTEL**  
Holen Sie sich 27 • Limoncello • Bailey's... 4 cl ..... 5.00  
Birnalkohol • Armagnac Vieux 4cl ..... 6.00  
Marc • Calvados • Cognac...

**HEISSE GETRÄNKE**  
Kaffee • Entkoffiniert • Haselnuss ..... 2.30  
Tee und Aufguss ..... 3.30  
Kaffee mit Milch • Cappuccino



Unsere Vorspeisen

(kann nicht als einzelnes Gericht serviert werden)

Einfacher oder grüner Knoblauchsalat ..... 4,50  
Schneckenpfähle (6 Stück) ..... 7,50  
(12 Stück) ..... 14.00

Leckereien

Halbgekochte Entenstopfleber-Terrine .. 20.00  
und Feigenmarmelade

Geröstetes Knochenmark auf Knoblauchsalat ..... 12.00  
Teller mit Aufschnitt ..... 12.00  
Warmer Ziegenkäsesalat auf Toast ..... 12.00  
und Rohschinken  
Pochiertes Ei nach Winzerart ..... 12.00  
„Hausgemachte“ Landpastete ..... 12.00  
und seine Gewürze  
Braten Sie Saint-Marcellin und seine Wurstwaren ..... 12.00  
Marinierter Lachs und Garnelen in Sojasauce .... 12.00  
Gratin von Jakobsmuscheln und Schwänzen ..... 15.00  
Flusskrebse und Biskuitcremesuppe

Auswahl an „hausgemachten“ Gerichten

Salat MAHLZEIT heißer frischer Ziegenkäse ..... 18.00  
auf Toast und Rohschinken

Kalbskopf-Gribiche-Sauce ..... 23.00  
Ein hervorragendes Gericht, ein Symbol des Hauses

Rinderbackeneintopf und Linguine .... 23.00  
Bistrogericht und sehr französisch,  
voller Geschmack, Tradition und Geschichte

Gehacktes oder gestochenes 200g ..... 20.00  
Tatar vom Charolais- 400g ..... 36.00  
Rind , zubereitet mit Gewürzen

Gegrilltes Kalbskotelett, Steinpilzsauce ..... 25.00

Lammschulter, 8 Stunden konfektioniert ..... 28.00  
(ca. 700gr)

Fisch des Tages (siehe Tabelle) ..... 23.00

Ihr Gourmet-Menü

37.00

Konsultieren Sie unsere Schiefertafeln



EINE OFFENBARUNG!

„Bauern“-Burger ..... 25.00

Rinderbacke nach „Daube-Art“ • Bun's BIO  
Ein schönes Stück fruchtiger Comté AOP...

Unsere Holzkohlegrills

Geflügelspieß ..... 16.00  
Andouillette Provençale AAAAA ..... 18.00  
reines Schweinefleisch von Maison Filière  
Ganze Entenbrust ..... 25.00  
Gegrillte ganze Kalbsniere ..... 20.00  
Gegrilltes Schweinefleisch La Pluma ..... 25.00  
Lammkarree mit Kräutern und Saft ..... 25.00

Charolais-Rindfleisch

Entrecôte ..... 27.00  
Tolles Steak ..... 42.00  
Rinderfilet ..... 20.00  
Lendensteak ..... 20.00  
Rindfleisch-Tab ..... 20.00  
Hochrippe für zwei Personen ..... 72.00  
Gegrilltes Rinderfilet ..... 25.00



Rindfleischspieß (300g) ..... 19.00  
Rindersteak ..... 20.00

Metzgersteller ..... 25.00

3 vom Chef (Metzger) ausgewählte Stücke

Gourmetsaucen (nach Wahl)

Béarnaise • Pfeffer • Roquefort • 3,00

SEHR leckere Saucen (nach Wahl)

Steinpilz- oder Morchelsauce • 5,00

EIN TOPPING NACH WAHL (der zweite 3,00)!

Frische hausgemachte Pommes • Gratin Dauphinois

Pasta • Gemüse des Tages

Desserts vom Küchenchef!

Käse ist die Ergänzung zu einer guten Mahlzeit  
und die Ergänzung eines Schlechten

Saint Marcellin mit Olivenöl aus der Provence . 7.00

Auswahl an Ziegenkäse ..... 8.00

und sein Olivenöl aus der Provence

Schokoladenmousse und englische Sahne ..... 7,90

Gesalzene Butter-Karamell-Crème Brûlée ..... 7,90

Schokoladenfondant und englische Sahne ..... 7,90

Rum Baba ..... 7,90

Gourmet-Kaffee oder Tee ..... 9,90

Dessert des Augenblicks auf Schiefertafel .....

unsere Eissorten und Eisbecher

Eine Tasse Eis oder Sorbet (die Kugel Ihrer Wahl) . 2,50

Vanille, Schokolade, Kaffee, gesalzene Karamell,  
Kokosnuss, Pistazie, Erdbeere, Zitrone, Himbeere,  
Passionsfrucht, Birne, Kirsche

Zusätzliche Schlagsahne ..... 1,50

EISBECHER (3 KUGELN)

Lütticher Kaffee ..... 8.50  
Vanille- und Kaffeewis, Kaffee, Schlagsahne

Lütticher Schokolade ..... 8.50  
Vanille- und Schokoladeneis, heiße Schokolade, Schlagsahne

Weisse Frau ..... 8.50  
Vanilleeis, heiße Schokolade, Schlagsahne

Schwarze Dame ..... 8.50  
Schokoladeneis, heiße Schokolade, Schlagsahne

ALKOHOLISCHE EISBECHER (2 KUGELN)

Colonel (Zitronensorbet, Wodka) ..... 9.00

Allgemein (Birnensorbet, Birnenalkohol) ..... 9.00

Himbeere (Himbeersorbet, Champagner) . 9.00

Der Exotische (Passion Sorbet, weißer Rum) ..... 9.00

Caramelo (Karamell-Eis, Bailey's) ..... 9.00



Hausgemachte Gerichte werden vor Ort aus  
Rohprodukten zubereitet!

Unsere Rezepte können wichtige Allergene enthalten  
(EU-Verordnung Nr. 1169/2011),  
Eine Liste davon ist auf Anfrage erhältlich.

ALLE UNSERE PREISE SIND IN EURO • SERVICE INKLUSIVE  
Alkoholmissbrauch ist gesundheitsschädlich,  
konsumieren Sie ihn in Maßen

Auswahl der Weine des Chefs!

ZUM RINDFLEISCH, DAS TRINKT!

AOP Côtes-du-Rhône  
Amadiou • Gigondas 75 cl 25,00

IGP Cuvée des Oliviers  
La Royère • Oppède 75 cl 20,00

IGP Vacluse

La Royère • Gegenüber *Rot, Weiß und Rosé*  
50 cl 12,00 25 cl 6,00 12 cl 3,00

AOP / AOC Ventoux

Bonnieux-Höhle *Rot, Weiß und Rosé*  
Orphea 75 cl ..... 25.00  
Die Bastide von Rodon 75 cl ..... 30.00

Marsaleix • Robion BIO *Rot Weiß*  
Marsaleix BIO 75 cl ..... 30.00

Bacchus-Schloss • Carpentras *Rouge*  
75 cl ..... 30.00

AOP Luberon

La Royère • Gegenüber *Rot*  
Die alte Rebe 75 cl ..... 30.00

La Garelle • Oppède *Rot*  
Reservieren 75 cl ..... 30.00

La Garelle • Oppède *Rot, Weiß und Rosé*  
Solstice Cuvée  
75 cl 28,00 50 cl 18,50 12 cl 9,50 12 cl 4,50

Le Mas des Infermières • Oppède *Rouge & Rosé*  
Quelle 75 cl ..... 30.00

IGP Vacluse

Bolt Chochotte • Robion *Rot*  
Le Bien Élevé (Eichenfass) BIO 75 cl ..... 35.00

AOC Côtes-du-Rhône Villages

Amadiou • Cairanne *Rot*  
Die Hautes Rives 75 cl ..... 35.00

AOC Vacqueyras

Pierre Amadiou *Rot*  
La Grangelière 75 cl ..... 38.00

AOP / AOC Gigondas

Pierre Amadiou *Rot*  
Domaine Grande Romane 75 cl ..... 48.00

AOP / AOC Châteauneuf-du-Pape

Pignan *Rot Weiß*  
Châteauneuf-du-Pape 12 cl ..... 9.50  
75 cl ..... 55.00

AOC Saint-Joseph

Guy Farge *Rot Weiß*  
Granit-Terroir 75 cl ..... 50.00