

## Spezialitäten der Saison / Spécialités de la saison

Pastinakencremesuppe, Knuspergarnelen Soupe de panais à la crème, crevettes croquantes	6,80
Mediterraner Salatteller, Garnelenspieß, Wolfsbarschfilet Salade méditerranée, brochette de crevettes, loup de mer	17,80
Frische Muscheln - im Topf serviert -, Weißwein-Gemüse-Sahne-Knoblauchsud, Pommes frites, Knoblauch-Dip Moules Marinières cuits en légumes, crème, ail et vin blanc, servi avec des frites et mayonnaise à l'ail	14,80
Frische Muscheln „Italienische Art“, Knoblauch-Sahne-Basilikum-Spaghetti Moules Marinières „à l'italienne“ avec une sauce crème, à l'ail et au basilic, servi avec des spaghetti	14,80
Frische Muscheln „Asiatische Art“, Kokosmilch, Zitronengras, Chili, Koriander, Baguette Moules Marinières „à l'asiatique“ lait de coco, citronnelle, chili, coriandre et baguette	13,80
Rosa gebratene Entenbrust, Portweinschalotten, Kartoffelpüree, Gemüse Magret de canard rosé, vin de porto à l'échalotte, purée de pommes de terre, légumes	23,50
Winter Cordon Bleu gefüllt: Gruyère, Sauerkraut, Meerrettich, Zwiebeln, Speck Kartoffelpüree, Bratensoße, Salat Cordon bleu d'hiver farci de gruyère, choucroute, raifort, oignons, lardons, purée de pommes de terre, sauce brune, salade	17,80
Saltimbocca von der Hähnchenbrust, Spaghetti, Gemüsebolognese, Salat Saltimbocca de brochette de poulet, spaghetti, bolognaise de légumes, salade	15,80

## Dessertempfehlung / Propositions de dessert

Crème Brulée, Früchte Crème brulée, fruits	6,50
Café Gourmand, Espresso, Nougat-Parfait im Baumkuchenmantel, Mini-Éclair, Crème Brulée Café Gourmand, Espresso, parfait de nougat, mini éclair, mini crème brulée	5,50