

Entrées / Vorspeisen

½ Friture de la Moselle (250 gr)
Gebackene Moselfische, halbe Portion
16,00 €

Soupe de poissons, rouille et croûtons
Fischsuppe mit Croutons und "Rouille"
15,50 €

Tartare de boeuf et son bouquet de roquette
Rindertartar an Rucola-Salat
17,00 € / 24,50 €

Salade de scampi poêlés à l'ail
Salat mit gebratenen Scampi an Knoblauch
17,00 € / 24,50 €

Feuilleté d'escargots aux morilles
Schnecken mit Morcheln im Blätterteig
16,50 €

Duo de foie gras (terrines et poêlé)
Duo von der Gänseleber (gebraten und Terrine)
21,50 €

Carpaccio de saumon à l'aneth
Lachs Carpaccio mit Dill Dressing
17,50 / 23,50 €

Salade de Saint-Jacques poêlés et sa vinaigrette aux baies roses
Gebratene Jakobsmuscheln an Salat und einer rosa Pfeffer Vinaigrette
17,50 € / 24,50 €

Avocat aux crevettes grises et saumon fumé
Avocado mit Nordseegarnelen und Räucherlachs
18,50 €

Croustillant de chèvre à la confiture de figes et sa petite salade
Ziegenkäse im Brickteig mit Feigenmarmelade an Salat
14,50 € / 19,50 €

Carte de menu / Menükarte

Plats / Hauptspeisen

Friture de la Moselle (450 gr)

Gebackene Moselfische

28,00 €

Supplément frites / Portion Pommes Frites 3,50 €

Supplément salade / Beilagensalat 3,50 €

Scampi à l'ail, riz et salade

Gebratene Scampi in Knoblauchbutter mit Reis und Salat

24,50 €

Pavé de saumon rôti sur épinard, sauce vin blanc

Lachssteak auf Spinat, Weissweinsauce

30,50 €

Sole meunière (Prix selon arrivage)

Seezunge Müllerinnen (Marktpreis)

Rognons de veau à la moutarde à l'ancienne

Kalbsnieren an einer Grobkornsenfsauce

25,50 €

Ragout de chevreuil et sa garniture hivernale

Regragout mit winterlichen Beilagen

24,50 €

Filet de bœuf grillé, sauce bordelaise

Gegrilltes Rinderfilet an Rotweinschalottensauce

32,50 €

Entrecôte sauce poivres verts

Zwischenrippenstück mit Pfeffersauce

28,50 €

Judd mat Gaardebounen

22,50 €

Choucroute garnie

Sauerkrautplatte

24,50 €

Jarret de porc croustillant accompagné de choucroute

Knusprige Schweinshaxe mit Sauerkraut (25 min)

26,50 €

Tête et langue de veau et sa vinaigrette à l'oeuf

Kalbskopf und -zunge mit einer Eier Vinaigrette

22,50 €