

## Entrées - Vorspeisen

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

Soupe de poissons, rouille et croûtons 15,50 €  
*Fischsuppe mit Croutons und «Rouille»*

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

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

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

Aiguillettes de canard poêlées et sa réduction au Porto 16,50 €  
*Gebratene Entenbrustfiletstreifen mit Portweinjus*

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

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

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

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

## Poissons - Fischgerichte

Friture de la Moselle (450 gr) 28,00 €  
*Gebackene Moselfische*

Supplément frites / Portion Pommes Frites 3,50 €  
*Supplément salade / Beilagensalat 3,50 €*

Scampi à l'ail, riz et salade 24,50 €  
*Gebratene Scampi in Knoblauchbutter mit Reis und Salat*

Pavé de saumon rôti sur épinard, sauce vin blanc 30,50 €  
*Gebratener Lachs auf Spinat, Weißweinsauce*

Sole meunière (Prix selon arrivage)  
*Seezunge Müllerinnen Art (Marktpreis)*

## Viandes - Fleischgerichte

Rognons de veau à la moutarde à l'ancienne 25,50 €  
*Kalbsnieren an einer Grobkornsenfsauce*

Filet de bœuf grillé, sauce bordelaise 32,50 €  
*Gegrilltes Rinderfilet an Rotweinschalottensauce*

Entrecôte grillée, sauce poivres verts 28,50 €  
*Gegrilltes Zwischenrippenstück an Pfeffersauce*

Filet de cheval grillé, sauce à l'ail 32,50 €  
*Gegrilltes Pferdefilet an Knoblauchsauce*

Jarret de porc croustillant accompagné de choucroute 26,50 €  
*Knusprige Schweinshaxe mit Sauerkraut (25 min)*

Tête et langue de veau et sa vinaigrette à l'oeuf 22,50 €  
*Kalbskopf und -zunge mit einer Eier-Vinaigrette*

Jambon cuit et cru, frites et salade 22,50 €  
*Gekochter und roher Schinken, Pommes Frites und Salat*

## Desserts - Nachspeisen

Parfait spéculoos et caramel beurre salé 9,00 €

Moelleux au chocolat et sa boule de glace chocolat blanc 9,50 €  
*Halbgebackenes Schokoladentörtchen mit weißem Schokoladeneis*

Tartelette aux pommes et sa boule de glace vanille 9,50 €  
*Apfeltörtchen mit Vanilleeis*

Glace vanille aux quetsches tièdes 9,50 €  
*Vanilleeis mit lauwarmen Pflaumen*

Sorbet poire à la poire 9,00 €  
*Birnensorbet mit Edelbrand*

Carpaccio d'ananas caramélisé et sa boule de noix de coco 9,50 €  
*Karamelisiertes Ananas-Carpaccio mit Kokosnusseis*

Dame blanche 9,50 €

Petit café gourmand 9,50 €