

LES ENTREES

Assiette de Crudités <i>Rohkost Teller</i>	6.50 €
Bouchée à la Reine (Veau - Quenelles de Veau - Champignons) <i>Königin Pastete</i>	8.50 €
Jambons Crus et sa Gigue de Sanglier Salés et Fumés <i>Geräucherter Schinken von Schwein und Wildschwein</i>	10.00 €
Assiette aux deux Saumons, Salés et Fumés <i>Gesalzter und Räucherlachs</i>	11.00 €
Cuillères de Foie Gras de Canard et sa Gelée <i>Entenleber Pastete und seine Gelee</i>	15.00 €

LES POISSONS

Escalopes de Saumon à L'Oseille <i>Lachsfilet mit Sauerampfer Soße</i>	12.50 €
Dos de Lieu Noir (Ss arrêtes) sur Lit de Choux Vert Frisé aux Lardons <i>Kabeljau (ohne Gräte) mit Blattkohl und Speck Würfel</i>	11.00 €
Filet de Sandre en Feuillantine Sauce au Riesling <i>Zanderfilet mit Riesling Soße</i>	14.50 €

LES VIANDES

Pot au Feu de Joutes de Porc Demi Sel Sauce Raifort <i>Schweine Backe mit Meerrettich Soße</i>	11.00 €
Eventail de Magret de Canard au Miel des Vosges <i>Entefilet Mit Honig Soße</i>	15.50 €
Poêlée de Rognon de Veau Flambée au Cognac <i>Kalbs Nieren Mit Cognac Soße</i>	14.00 €
Onglet de Veau à la Crème de Sauge <i>Kalbs Nierenzapfen mit Salbei Soße</i>	12.00 €