

## LES VIANDES

<b>Faux Filet Maître d'Hôtel</b> <i>Rindersteack Mit Kräuter Butter</i>	<b>14.50 €</b>
<b>Faux Filet au Poivre Vert de Madagascar</b> <i>Rindersteack mit Grüne Pfeffer Soße</i>	<b>15.00 €</b>
<b>Civet de Gibier Forestière (selon arrivage) - Spätzle Maison</b> <i>Wildpfeffer und Hausgemachte Spätzle</i>	<b>13.00 €</b>
<b>Médailles et Côtes de Gibier (selon arrivage) aux Airelles</b> <i>Wildfleisch Koteletten Mit Preiselbeere</i>	<b>16.00 €</b>

*Toutes les viandes bovines sont d'origine France*

## LES DESSERTS

<b>Crème Caramel</b> <i>Karamel Crème</i>	<b>4.00 €</b>
<b>Iles Flottantes</b> <i>Zu Schaum Geschlagene Eier Mit Vanillesoße</i>	<b>4.50 €</b>
<b>Vacherin Glacé</b> <i>Eiskuchen</i>	<b>4.50 €</b>
<b>Coupe de Sorbet</b> <i>Sorbet</i>	<b>4.50 €</b>
<b>Sorbet Arrosé</b> <i>Sorbet Mit Branntwein</i>	<b>8.50 €</b>
<b>Kougelhopf Glacé au Marc de Gewurztraminer</b> <i>Eiskougelhopf Mit Tresterbranntwein</i>	<b>8.00 €</b>
<b>Quenelles de Mousse au Chocolat et son Sorbet à la Mandarine</b> <i>Schokolade Crème Mit Mandarine Eis</i>	<b>5.50 €</b>
<b>Biscuit Mi cuit au Chocolat et sa Crème Glacée à l'Amande</b> <i>Halbgebackene Schokolade Keks mit Mandel Eis</i>	<b>6.50 €</b>
<b>Tarte Fine aux Pommes et son Dôme Glacé à la Cannelle</b> <i>Feiner Apfelkuchen Mit Zimt Eis</i>	<b>7.00 €</b>