Menu

Gratiné de potimarron au Munster et chataignes

ou

Velouté de champignon, crème au lard fumé

ou

Foie Gras - 1 tranche (supplément +7€)

Échine de porc confite, jus à la bière,
Carottes glacées au cumin

ou

Escalope de Saumon
beurre blanc citron / Gingembre, choucroute

Servi avec Pommes Boulangères et céleri confit

“Grillé - feuilletté” au pommes

ou

Tarte au chocolat, sauce caramel

ou

Vacherin (supplément +6€)

Servi le samedi, uniquement le midi
Entrée - plat - dessert : 35 €
Entrée - plat ou plat - dessert : 29 €

Menu

Red kuri squash gratin
with Munster cheese and chestnuts

or

Mushroom velouté with smoked bacon cream

or

Foie gras – one slice (€7 supplement)

Slow-cooked pork collar, beer jus,
cumin-glazed carrots

or

Salmon escalope,
lemon and ginger beurre blanc, sauerkraut

Both served with boulangère potatoes
and slow-cooked celeriac

Apple lattice puff pastry tart

or

Chocolate tart, caramel sauce

or

Vacherin ice cream (€6 supplement)

Served on Saturdays, lunchtime only
Starter – main course – dessert: €35
Starter – main or main – dessert: €29

Menu

Hokkaido-Kürbisgratin
mit Munsterkäse und Maronen

oder

Pilzcremesuppe mit Räucherspeckcreme

oder

Foie gras – eine Scheibe (7 € Aufpreis)

Sanft gegarter Schweinenacken, Biersauce,
mit Kreuzkümmel glasierte Karotten

oder

Lachsschnitte,
Zitronen-Ingwer-Buttersauce, Sauerkraut

mit Boulangère-Kartoffeln und confiertem Knollensellerie serviert

---

Apfel-Blätterteigtarte mit Teiggitter

oder

Schokoladentarte mit Karamellsauce

oder

Vacherin – Eisdessert (6 € Aufpreis)

Wird samstags nur mittags serviert

Vorspeise – Hauptgericht – Dessert: 35 €

Vorspeise – Hauptgericht oder Hauptgericht – Dessert: 29 €