

Saison Menü

Gruß aus der Küche
Amuses-Bouche

Vorspeise

Hausgeräucherter Lachs mit Rote Beete und Apfel
Saumon fume maison avec beterrave rouge et pomme vert

oder / und

Wild-Consommé mit Pilzen
Consommé de gibier et champignon

Sorbet

Hauptgang

Heimisches Wildmedaillon an einer Schokoladen Chili Soße mit geräuchertem Rosenkohl, Rotkohl und Spätzle
Médaillon de gibier avec une sauce chocolat parfume au chili, choux de Bruxelles, chou rouge et des spätzles

Dessert

Milchreismousse mit Birnen und Glühwein
Mouse de riz au lait, poire et vin chaud

3 Gang 62.00

4 Gang 69.50

Menüpreis gilt nur tischweise,
Ansonsten wird der Kartenpreis verrechnet

Sit
DOWN

Vorspeisen

Tagessuppe
Potage du jour
7.50

Wild-Consommé mit Pilzen
Consommé de gibier et champignon
11,00

Austern serviert mit Zitrone und Schalotten Essig
Huîtres servis avec citron et vinaigre d'échalotte
3 Stck 12.00 6 Stck 24.00

Carpaccio vom Rind mit Rucola, Trüffel und Parmesan
Carpaccio de bœuf avec une salade de roquette, truffe et parmesan
17.50

Hausgeräucherter Lachs mit Rote Beete und Apfel
Saumon fume maison avec betterave rouge et pomme vert
18,00

Halbgeräucherte Garnelen im Kartoffelmantel an einem Waldorfsalat und Speckschaum
Scampis demi fume enrobé au pomme de terre avec une salade de Waldorf et une sauce au lard
18.50

Hauptgerichte Fisch

Medaillon vom Lachs an einem Wok Gemüse und gebratenem Reis
Médaillon de saumon, légumes au wok et riz sautée
30.00

Medaillon vom Dorsch mit Speck, Champagner Sauerkraut, Kartoffel Musseline und frittierter Blutwurst
(auch ohne Blutwurst möglich)
Dos de Lieu noir avec lard, choucroute au champagne et de pure de pomme de terre et boudin noir frit
33.00

Wir bitten Sie freundlichst um Beachtung, dass pro Person die Bestellung mindestens eines Hauptgerichts obligatorisch ist, um das Ambiente und den Service unseres Hauses in vollem Umfang genießen zu können

Afin de garantir une expérience culinaire optimale et un service de qualité, nous vous prions de bien vouloir noter qu'une commande d'au moins un plat principal par personne est obligatoire

Sit
DOWN

Hauptgerichte Fleisch

Rumpsteak 33.50
Rumpsteak grillé

Entrecôte (Rib-Eye) 35.50
Entrecôte

Wahlweise mit

mit Fritten, Gartensalat und einer Rotwein-Pilz Soße oder Kräuterbutter
avec des frites, salade mix et une sauce aux champignons ou de beurre maître d'hôtel

oder

mit Nasi Goreng und knusprigem Sriracha Rosenkohl mit Tomaten Salsa
avec du Nasi Goreng, des choux bruxelles au sriracha et une salsa de tomate

Ayam Bakar (Indonesisches Schmorgericht vom Huhn)

mit Bohnen aus dem Wok und Reis

Ayam Bakar (poulet braisé façon indonésien) avec des haricots du wok et riz
28,00

Kalbsleber mit Schmelzzwiebeln, saisonales Gemüse und Pomme Dauphine
Foie de veau avec des oignons braisée , des légumes de saison et des pommes dauphine
26.00

Wildkarte

Wildragout, mit Pomme Dauphine und Rotkohl
Ragoût de gibier, pommes dauphines et chou rouge
32.00

Heimisches Wildmedaillon (ab 2 Personen)
an einer Schokoladen Chili Soße mit geräucherter Rosenkohl, Rotkohl und Spätzle
Médaillon de gibier avec une sauce chocolat parfume au chili, choux de Bruxelles fumé, chou rouge et
des spätzles
37.00

Hasenfilet an einer Senf Soße mit Rosenkohl und Pomme Dauphine
Dos de lièvre avec une sauce à la moutarde, choux Bruxelles et pomme dauphine
33.00

Wählen Sie bitte pro Tisch maximal 4 verschiedene Gerichte

Sit
DOWN

Hauptgerichte Vegetarisch

Nasi Goreng mit frittiertem Tofu
Nasi Goreng avec du Tofu frit
24.00

Käsespätzle mit « Le Valet »
Spätzle au fromage avec « Le Valet »
21.00

Kinderkarte (bis 12 Jahre)

Tagessuppe
Potage du jour
6.00

Chicken Nuggets mit Fritten und Kompott
Chicken nuggets avec des frites et compote
12.00

Kindersteak mit Kartoffel Püree und Gemüse
Steak de boeuf avec purée de pommes de terre et légumes
19.00

Dessert

Milchreismousse mit Birnen und Glühwein
Mousse de riz au lait, poire et vin chaud
14.00

Moelleux au Chocolat mit hausgemachtem Vanille Eis und Waldfrüchteragout
Moelleux au chocolat avec un ragoût de fruits des bois et une boule de glace vanille maison
12.00

Crème Brûlée mit hausgemachtem Sorbet
Crème brûlée avec une boule de glace vanille maison
12.00

Dame Blanche mit hausgemachtem Eis
Dame Blanche
13.00

Käse Variation mit Früchte Senf
Assiette de fromages et moutarde aux fruits
14.00

Informationen für Allergiker erhalten Sie auf Anfrage gerne bei der Küche

Sit
DOWN