

## Vorspeisen *Les entrées*

Gebratene Wachtelbrüstchen auf Apfel mit Portweinjus <i>Poitrine de caille grillée sur un lit de pommes et son jus au porto</i>	21,00
Hausgemachte Lasagne als Vorspeise <i>Lasagne fait maison – petite portion</i>	9,40
Cocktail von Grönlandshrimps mit Toast oder Weißbrot <i>Cocktail de crevettes du Groenland servi avec des toasts ou du pain blanc</i>	13,80
Unsere hausgemachte Gänseleberterrine <i>Notre terrine de foie gras d'oie fait maison</i>	19,80
Als Vorspeise <i>Petite portion</i>	15,80
Ein Glas Süßwein passend zur Gänseleber: 2018 Durbacher Plauelrain Traminer Auslese Weingut Andreas Laible Durbach	0,1 l 6,90
Gourmetsalat mit allerlei Feinem <i>Salade du gourmet avec toutes sortes de délicatesses</i>	21,00
½ Dtzd. Weinbergschnecken mit Knoblauchbutter <i>½ Dz d'escargots de Bourgogne avec du beurre aux herbes</i>	11,80
Tiegelchen und Töpfchen – unsere Vorspeisenvariation <i>Ramequins et petits pots en variation maison</i>	28,00
Tataki vom Rinderrücken mit Ingwer, Sesam und Honig an kleinem Salat <i>Tataki de bœuf avec gingembre, sésame, miel et petite salade</i>	19,80

## Suppen *Les soupes*

Klare Brühe mit Flädle <i>Bouillon clair et ses petits vermicelles de crêpes</i>	5,50
Kartoffelsüppchen mit Kracherle <i>Soupe de pommes de terre et ses petits croûtons</i>	5,50
Klare Fischsuppe mit Croûtons <i>Soupe de poisson claire et croûtons</i>	12,80

## Salate *Les salades*

Fitness-Salat – schön üppig	<i>Grande salade fitness</i>	11,80
Büffelmozzarella und Strauchtomaten mit Basilikum und kretischem Olivenöl	<i>Buffala mozzarella, tomates, basilique et huile d'olive de Crète</i>	10,80
Caesar-Salat mit Poulardenbruststreifen und Parmesan	<i>Salade Caesar avec aguilletes de poulet et parmesan</i>	15,80
Salatbouquet mit gebratenen Gambas auf Ingwer Orangen Marmelade	<i>Bouquet de salade avec gambas poêlés et une confiture d'oranges et de gingembre</i>	19,80
Feinschmeckersalat mit vielerlei Überraschungen	<i>Salade du gourmet servis avec plusieurs surprises</i>	28,00

## Fisch und Krustentiere *Nos poissons et fruits de mer*

Filet vom Schottenlachs in Kräutersauce auf Kartoffelstampf	<i>Filet de saumon d'Ecosse servi avec une sauce aux herbes sur une purée de pommes de terre</i>	26,00
Pot au feu von Edelfischen mit Croûtons	<i>Pot au feu de poissons nobles avec croûtons</i>	28,00
Gebratene Rotgarnelen in feiner Kräutersauce mit Nudeln	<i>Gambas sauvage rouges poêlées avec nouilles et sauce aux herbes</i>	28,00
Variation von Edelfischen in beurre blanc und Nudeln	<i>Variation de poissons nobles au beurre blanc et nouilles</i>	32,00
Unser Fisch-Dreierlei: Dreierlei Fisch, verschieden zubereitet und in drei Gängen serviert	<i>Notre trio de poissons en différentes préparations et servis en trois plats successifs</i>	39,00

## Aus der Pfanne *Nos viandes*

Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken mit Pommes Frites	
Escalope de veau viennoise, pommes frites	21,00
Kalbsrückensteak unter der Kräuterkruste mit Portweinjus und Pommes Frites	
Steak de veau sous une croute aux herbes, sauce au vin rouge et pommes frites	28,00
Kotelette vom Grothhof-Schwein mit Pommes Frites	
Côtelette de porc „Grothhof“, pommes frites	14,80
Geschnetzeltes von der Poulardenbrust im Sahnesößle mit Spätzle vom Brett	
Emincé du poulet, sauce crème et spätzle	16,80
Cordon bleu von der Poulardenbrust mit Pommes Frites 5,6	
Cordon bleu de poulet avec pommes frites	17,80
Rinderrückensteak mit Kräuterbutter und Pommes Frites	
Steak de boeuf avec beurre maître d’hôtel et pommes frites	28,00
Rinderrückensteak mit Pfefferrahmsauce und Pommes Frites	
Steak de boeuf, sauce crème au poivre, pommes frites	29,80

### Für 2 Personen *Pour deux personnes*

Entrecôte double mit Sauce Bearnaise, Gemüse der Saison und Pommes Frites	
Entrecôte double, sauce béarnaise, légumes de saison et pommes frites	
pro Person Par personne	35,00

### auf Wunsch servieren wir dazu *nous pouvons vous servir en supplément*

Gemischte Blattsalate <i>Salade verte</i>	4,00
Bunter Salatteller <i>Salade verte et crudités</i>	6,80
Tagesgemüse <i>Légumes</i>	6,80

## Die Menüs *Les menus– nur tischweise – Seulement pour toute la table*

### Unser Überraschungsmenü *Notre menu surprise*

Kalte Vorspeise – Suppe – Fischgericht – Sorbet – Fleischgericht –  
warmes Dessert – kaltes Dessert

*Entrée froide – Soupe – Poisson – Sorbet – Viande –  
Un dessert chaud suivi d’un dessert froid*

zum Preis von 74,00 pro Person 74,00 par personne

### Unser Menü en miniature *Notre menu en miniature*

11 Gänge in Kleinstportionen serviert

11 plats servis en petites portions

zum Preis von 98,00 pro Person 98,00 par personne

## Salate ganz traditionell *Les salades traditionnelles*

Wurstsalat <i>Salade de cervelas</i> 1,5,6,9	10,80
Straßburger Wurstsalat <i>Salade Strasbourgeoise</i> 1,5,6,9	11,20
Rindfleischsalat nach Art des Hauses <i>Salade de boeuf fait maison facon pot au feu</i>	11,80

## und was es sonst noch so gibt *Et bien plus*

abgeschmelzte Käsespätzle mit Pilzrahmsauce <i>Spätzle au fromage avec une sauce à la crème et champignons</i>	10,80
abgeschmelzte Maultaschen <i>Ravioles farcie à la viande et aux herbes</i> 3,6	12,80
Lasagne Art des Hauses <i>Lasagne fait maison</i>	14,80
Bibileskäs mit Bratkartoffeln <i>Fromage blanc servi avec des pommes sautées</i>	14,80
hausgemachte Frischkäseravioli mit Tomatenragout <i>Raviolis au fromage faits maison servis avec un ragout de tomates</i>	14,80
Pfannkuchen gefüllt mit saisonalem Gemüse und Sauce Hollandaise <i>Crêpe avec des légumes de saison et sauce hollandaise</i>	14,80

### Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff, 3 mit Nitritpökelsalz, 5 mit Süßungsmittel,  
6 mit Phosphat, 9 mit Geschmacksverstärker

Eine Auflistung der Allergene liegt für Sie auf Anfrage bereit.