Vorspeisen *Les entrées*

Gebratene Wachtelbrüstchen auf Apfel mit Portweinjus 24,00
Poitrine de caille grillée sur un lit de pommes et son jus au porto

Hausgemachte Lasagne als Vorspeise
Lasagne fait maison – petite portion 11,50

Cocktail von Grönlandshrimps mit Toast oder Weißbrot
Cocktail de crevettes du Groenland servi avec des toasts ou du pain blanc 16,50

Gourmetsalat mit allerlei Feinem
Salade du gourmet avec toutes sortes de délicatesses 25,50

½ Dtzd. Weinbergschnecken mit Knoblauchbutter
½ Dz d´escargots de Bourgogne avec du beurre aux herbes 15,50

Tiegelchen und Töpfchen – unsere Vorspeisenvariation
Ramequins et petits pots en variation maison 34,00

Tataki vom Rinderrücken mit Ingwer, Sesam und Honig an kleinem Salat 23,50
Tataki de bœuf avec gingembre, sésame, miel et petite salade

Suppen *Les soupes*

Klare Brühe mit Flädle *Bouillon clair et ses petits vermicelles de crêpes* 7,00

Kartoffelsüppchen mit Kracherle
Soupe de pommes de terre et ses petits croûtons 7,00

Klare Fischsuppe mit Croûtons *Soupe de poisson claire et croûtons* 15,50

Salate *Les salades*

Fitness-Salat – schön üppig *Grande salade fitness* 15,00
Büffelmozzarella und Strauchtomaten mit Basilikum und Olivenöl
Buffala mozzarella, tomates, basilique et huile d´olive 13,50
Caesar-Salad mit Poulardenbruststreifen und Parmesan
Salade Caesar avec aguillettes de poulet et parmesan 18,50
Salatbouquet mit gebratenen Riesengarnelen auf Ingwer Orangen Marmelade
Bouquet de salade avec gambas sauvage rouges poêlés et
Une confiture d´oranges et de gingembre 23,00
Feinschmeckersalat mit vielerlei Überraschungen
Salade du gourmet servis avec plusieurs surprises 34,00

Fisch und Krustentiere *Nos poissons et fruits de mer*

Filet vom Schottenlachs in Kräutersauce auf Kartoffelstampf
Filet de saumon d`Ecosse servi avec une sauce aux herbes
sur une purée de pommes de terre 31,00
Pot au feu von Edelfischen mit Croûtons
Pot au feu de poissons nobles avec croûtons 35,00
Gebratene Riesengarnelen in feiner Kräutersauce mit Nudeln
Gambas sauvage rouges poêlées avec nouilles et sauce aux herbes 34,00
Gamba-Frites | Gebratene Riesengarnelen mit Sauce Béarnaise und
Pommes Frites *Gamba- frites | Gambas poêlées, Frites et Sauce Béarnaise* 34,00
Variation von Edelfischen in beurre blanc und Nudeln
Variation de poissons nobles au beurre blanc et nouilles 39,00

Aus der Pfanne *Nos viandes*

Kalbsrückensteak unter der Kräuterkruste mit Portweinjus und Pommes Frites
Steak de veau sous une croute aux herbes, sauce au vin rouge et pommes frites 34,00

Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken mit Pommes Frites
Escalope de veau viennoise, pommes frites 28,00

Kotelette vom Grothhof-Schwein mit Pommes Frites
Côtelette de porc „Grothhof", pommes frites 19,50

Geschnetzeltes von der Poulardenbrust im Sahnesößle mit Spätzle vom Brett
Emincé du poulet, sauce crème et spätzle 19,50

Cordon bleu von der Poulardenbrust mit Pommes Frites 5,6
Cordon bleu de poulet avec pommes frites 20,50

Rinderrückensteak mit Kräuterbutter und Pommes Frites
Steak de boeuf avec beurre maître d´hôtel et pommes frites 34,80

Rinderrückensteak mit Pfefferrahmsauce und Pommes Frites
Steak de boeuf, sauce crème au poivre, pommes frites 38,00

Gebratene Wachtelbrüstchen in Portweinjus auf Kartoffelstampf
Poitrine de cailles grillés avec son jus au porto et purée de pommes de terre 33,00

Tataki vom Rinderrücken (englisch gebraten) – als Hauptgang ca 200 g –
mit Ingwer, Sesam und Honig an kleinem Salat und Pommes Frites
Tataki de bœuf – en plat principal, env. 200 g – avec gingembre, sésame, miel,
petite salade et frites 38,00

Für 2 Personen *Pour deux personnes*

Entrecôte double – Stück aus dem Rinderrücken ca 440 g -
mit Sauce Bearnaise, Gemüse der Saison und Pommes Frites
Entrecôte double - rumsteck d'environ 440 g –
sauce béarnaise, légumes de saison et pommes frites
pro Person Par personne 43,50

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

Gemischte Blattsalate *Salade verte* 5,80
Bunter Salatteller *Salade verte et crudités* 8,20
Tagesgemüse *Légumes* 8,20

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 chauf suivi d´un dessert froid
zum Preis von 89,00 pro Person *89,00 par personne*

Unser Menü en miniature *Notre menu en miniature*

11 Gänge in Kleinstportionen serviert
11 plats servis en petites portions
zum Preis von 109,00 pro Person *109,00 par personne*

Salate ganz traditionell *Les salades traditionnelles*

Wurstsalat *Salade de cervelas* 1,5,6,9	13,00
Straßburger Wurstsalat *Salade Strasbourgeoise* 1,5,6,9	15,00
Rindfleischsalat nach Art des Hauses *Salade de boeuf fait maison facon pot au feu*	17,50

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

abgeschmelzte Käsespätzle mit Rahmsauce	
Spätzle au fromage avec une sauce à la crème	13,00
abgeschmelzte Maultaschen *Ravioles farcie à la viande et aux herbes* 3,6	16,50
Lasagne Art des Hauses *Lasagne fait maison*	18,50
Bibileskäs mit Bratkartoffeln *Fromage blanc servi avec des pommes sautées*	18,50
hausgemachte Frischkäseravioli mit Tomatenragout	
Raviolis au fromage faits maison servis avec un ragout de tomates	19,00

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.