



Liebe Gäste,

wir sind stets bemüht die Onlinekarte aktuell zu halten. Aus Erfahrung wissen wir, dass uns das nicht immer perfekt gelingt, daher diese kleine Warnung. Es gelten grundsätzlich die Karten im Restaurant. Mittags ist die Speisekarte ein wenig abgespeckter als die hier abgebildete Abendkarte.

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>	23,00
Hausgemachte Lasagne als Vorspeise <i>Lasagne fait maison – petite portion</i>	11,00
Cocktail von Grönlandshrimps mit Toast oder Weißbrot <i>Cocktail de crevettes du Groenland servi avec des toasts ou du pain blanc</i>	16,00
Gourmetsalat mit allerlei Feinem <i>Salade du gourmet avec toutes sortes de délicatesses</i>	24,80
½ Dtzd. Weinbergsschnecken mit Knoblauchbutter <i>½ Dz d'escargots de Bourgogne avec du beurre aux herbes</i>	15,00
Tiegelchen und Töpfchen – unsere Vorspeisenvariation <i>Ramequins et petits pots en variation maison</i>	32,00
Tataki vom Rinderrücken mit Ingwer, Sesam und Honig an kleinem Salat <i>Tataki de bœuf avec gingembre, sésame, miel et petite salade</i>	22,80

Suppen *Les soupes*

Klare Brühe mit Flädle <i>Bouillon clair et ses petits vermicelles de crêpes</i>	6,80
Kartoffelsüppchen mit Kracherle <i>Soupe de pommes de terre et ses petits croûtons</i>	6,80
Klare Fischsuppe mit Croûtons <i>Soupe de poisson claire et croûtons</i>	15,00



Salate *Les salades*

Fitness-Salat – schön üppig	<i>Grande salade fitness</i>	14,50
Büffelmozzarella und Strauchtomaten mit Basilikum und Olivenöl		
	<i>Buffala mozzarella, tomates, basilique et huile d'olive</i>	12,50
Caesar-Salat mit Poulardenbruststreifen und Parmesan		
	<i>Salade Caesar avec aguilletes de poulet et parmesan</i>	18,00
Salatbouquet mit gebratenen Garnelen auf Ingwer Orangen Marmelade		
	<i>Bouquet de salade avec gambas poêlés et une confiture d'oranges et de gingembre</i>	22,00
Feinschmeckersalat mit vielerlei Überraschungen		
	<i>Salade du gourmet servis avec plusieurs surprises</i>	32,00

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>	29,80
Pot au feu von Edelfischen mit Croûtons		
	<i>Pot au feu de poissons nobles avec croûtons</i>	34,00
Gebratene Riesengarnelen in feiner Kräutersauce mit Nudeln		
	<i>Gambas sauvage rouges poêlées avec nouilles et sauce aux herbes</i>	33,00
Gamba-Frites Gebratene Riesengarnelen mit Sauce Béarnaise und Pommes Frites	<i>Gamba- frites Gambas poêlées, Frites et Sauce Béarnaise</i>	33,00
Variation von Edelfischen in beurre blanc und Nudeln		
	<i>Variation de poissons nobles au beurre blanc et nouilles</i>	38,00
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>	48,00



Aus der Pfanne *Nos viandes*

Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken mit Pommes Frites	
<i>Escalope de veau viennoise, pommes frites</i>	26,00
Kalbsrückensteak unter der Kräuterkruste mit Portweinjus und Pommes Frites	
<i>Steak de veau sous une croûte aux herbes, sauce au vin rouge et pommes frites</i>	33,00
Kotelette vom Grothhof-Schwein mit Pommes Frites	
<i>Côtelette de porc „Grothhof“, pommes frites</i>	18,80
Geschnetzeltes von der Poulardenbrust im Sahnesöble mit Spätzle vom Brett	
<i>Emincé du poulet, sauce crème et spätzle</i>	18,80
Cordon bleu von der Poulardenbrust mit Pommes Frites 5,6	
<i>Cordon bleu de poulet avec pommes frites</i>	19,80
Rinderrückensteak mit Kräuterbutter und Pommes Frites	
<i>Steak de boeuf avec beurre maître d’hôtel et pommes frites</i>	32,00
Rinderrückensteak mit Pfefferrahmsauce und Pommes Frites	
<i>Steak de boeuf, sauce crème au poivre, pommes frites</i>	35,00

Für 2 Personen *Pour deux personnes*

Entrecôte double mit Sauce Bearnaise, Gemüse der Saison und Pommes Frites	
<i>Entrecôte double, sauce béarnaise, légumes de saison et pommes frites</i>	
pro Person Par personne	42,00

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

Gemischte Blattsalate <i>Salade verte</i>	5,40
Bunter Salatteller <i>Salade verte et crudités</i>	7,80
Tagesgemüse <i>Légumes</i>	7,80

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 84,00 pro Person 84,00 par personne

Unser Menü en miniature *Notre menu en miniature*

11 Gänge in Kleinstportionen serviert

11 plats servis en petites portions

zum Preis von 104,00 pro Person 104,00 par personne



Salate ganz traditionell *Les salades traditionnelles*

Wurstsalat <i>Salade de cervelas</i> 1,5,6,9	12,00
Straßburger Wurstsalat <i>Salade Strasbourgeoise</i> 1,5,6,9	14,00

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

abgeschmelzte Käsespätzle mit Rahmsauce <i>Spätzle au fromage avec une sauce à la crème et champignons</i>	12,80
abgeschmelzte Maultaschen <i>Ravioles farcie à la viande et aux herbes</i> 3,6	16,00
Lasagne Art des Hauses <i>Lasagne fait maison</i>	18,00
Bibileskäs mit Bratkartoffeln <i>Fromage blanc servi avec des pommes sautées</i>	18,00
hausgemachte Frischkäseravioli mit Tomatenragout <i>Raviolis au fromage faits maison servis avec un ragout de tomates</i>	18,00

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.