



## Entrées et Soupes

### Vorspeisen und Suppen

Tagessuppe  
*Soupe du jour*

6,90

Sechs Burgunderschnecken mit Kräuterbutter  
*6 Escargots de Bourgogne au beurre d'ail persillé*

7,90

Fischsuppe « Marseille » mit Croûtons, Rouille und geriebenem Käse  
*Soupe de poisson marseillaise avec croûtons, rouille et fromage râpé*

8,90

Apéritif Gourmand: vier kreative Grüße aus der Küche, dazu ein Glas Crémant  
*4 miniatures accompagnées d'un verre de Crémant de Bourgogne*

14,90

Gascogne-Salat mit Entenmagen-Confit, geräucherter Entenbrust,  
Chicorée und Walnuss-Vinaigrette  
*Salade Gasconne, gésiers confits, magret de canard fumé, vinaigrette aux noix*

15,90

6 Austern « fine de claires » mit Schalotten-Vinaigrette  
*Huîtres « fine de claires » avec vinaigre d'échalottes*

16,90

Hausgemachte Entenstopfleber-Terrine an Birnen-Pflaumen-Chutney  
*Terrine de foie gras de canard « Maison » au chutney de poire et prune*

16,90

inclusive eines Glases 5 cl Sauternes:  
*accompagnée d'un verre de 5cl de Sauternes*

19,90



# Pâtes

## Nudeln

Linguine Marseillaise

mit sautierten Scampi, Pernod, Tomaten und Basilikum-Pesto

*Linguine marseillaise, gambas sautées au pastis et tomate fraîche*

19,90

Tagliatelle mit einer Trüffelcrème

sowie frisch gehobeltem, italienischem Sommertrüffel

*Tagliatelle à la crème de truffe et truffes fraîches*

19,90



## Poissons et Viandes

### Fisch und Fleisch

Meeräschenfilet mit Beurre blanc, Kürbis-Sternanis-Pürée und Pastinaken-Chips

*Filet de mulot, purée de potiron à l'anis, beurre Blanc, chips de panais*

22,90

Duett von Jakobsmuschel und Barsch  
mit Baby-Blattspinat, Salzkartoffeln und Orangen-Estragon-Reduktion

*Noix de Saint-Jacques et filet de loup, sauce orange à l'estragon,  
jeunes pousses d'épinards et pommes vapeurs*

26,90

Ganze Seezunge « Müllerin » mit Petersilien-Kartoffeln

*Sole meunière, pommes de terre persillées*

29,90

Französische Blutwurst mit karamellisierten Äpfeln und Kartoffelstampf

*Boudin noir aux pommes caramélisées et écrasé de pomme de terre*

18,90

Klassisches Tartar vom Rind mit Streichholzkartoffeln

*Steak tartare classique et pommes allumettes*

19,90

In Apfel-Calvados-Sauce geschmorte Schweinebacke  
vom Mellenseer Landschwein mit Gratin Dauphinois

*Joues de cochon braisées aux pommes et Calvados, gratin Dauphinois*

22,90

Entrecôte « Maître d'Hôtel » oder « Bordelaise » mit Pommes frites

*Entrecôte « Beurre maître d'Hôtel » ou « Bordelaise » avec pommes frites*

22,90

24,90 mit Beilagensalat

Rinderfilet an Sauce Périgourdine mit Waldpilzen und Streichholzkartoffeln

*Filet de boeuf, sauce périgourdine, pommes pailles*

29,90



# Tartes Flambées

Unsere Flammkuchen servieren wir  
freitags und samstags nur bis 16.30 Uhr.

## ELSÄSSER ART

Speck, Zwiebeln, Crème fraîche, Käse  
*avec lardons, oignons, crème fraîche et fromage*

9,90

## RÜDI

Geräucherter Lachs, Rucola, Meerrettich, Zwiebeln, Crème fraîche  
*avec saumon fumé, salade roquette, raifort, oignons et crème fraîche*

9,90

## CÔTE D'AZUR

Zwiebeln, Crème fraîche, Ofentomaten, Ziegenkäse, Sardellen  
*avec oignons, crème fraîche, tomates, chèvre et filets d'anchois*

13,90

## LA MARSEILLAISE

Zwiebeln, Crème fraîche, konfierte Tomaten, Scampi, Rucola, Pastis, Parmesan  
*avec oignons, crème fraîche, tomates confites, scampis, pastis, parmesan et salade roquette*

13,90



# Fromage

## Käse

Fünf erlesene Rohmilchkäse (150 Gramm)

*Assortiment de fromages au lait cru sélectionnés, 5 sortes*

10,90

Drei erlesene Rohmilchkäse (90 Gramm)

*Assortiment de fromages au lait cru sélectionnés, 3 sortes*

6,90

Zu Käse und Desserts empfehlen wir ein Glas

*Pour les fromages et les desserts , nous vous recommandons un verre de*

10 cl / Sauternes Château Menate / 7,50



## Desserts

### Nachspeisen

Café oder Thé gourmand: Kleine Patisserie-Köstlichkeiten mit Kaffee oder Tee

*Café ou thé gourmand*

7,90

Dessert-Variation

*Variation de desserts*

7,90

Crème brûlée à la Bourbon-Vanille

*Crème brûlée à la vanille Bourbon*

7,90

Warmes Valrhona-Schokoladenküchlein  
mit flüssigem Kern aus Karamell und Beurre salé

*Mœlleux au chocolat « Valrhona » et son cœur caramel beurre salé*

7,90

Mousse von der weißen Schokolade mit Himbeer-Herz und Ananas

*Mousse au chocolat blanc, cœur framboise et ananas*

7,90

Kalamansi-Mousse mit Mandarinen

*Mousse au Kalamansi et mandarines*

7,90