



## 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*  
15,90

Zuckerschoten-Spinat-Salat mit schwarzem Sesam & Mango-Ingwer-Vinaigrette  
*Salade de pois gourmands, pousses d'épinard, vinaigrette mangue-gingembre et sésame noir*  
15,90

Marinierter Thun, Räucherlachs-mousse, Babyspinat & Passionsfrucht-Vinaigrette  
*Thon mariné, mousse de saumon fumé et épinard, vinaigrette aux fruits de la passion*  
15,90

Eismeergarnelen mit Zitronen-Mayonnaise und Gemüse « à la Russe »  
*Crevettes roses, mayonnaise au citron et légumes « à la russe »*  
16,90

Hausgemachte Entenstopfleber-Terrine mit Apfel-Rhabarber-Chutney  
*Terrine de foie gras de canard « Maison »*  
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*

*22,90*



# Poissons et Viandes

## Fisch und Fleisch

### Gebratene Seeteufel-Médailles

mit Spargel und Saubohnen an Sauce Vierge aus der schwarzen Olive

*Médailles de lotte, sauce vierge, fèves au beurre et asperges*

26,90

### Gebratenes Steinbuttfilet

an Artischocken à la Barigoule, Drilling-Kartoffeln und Majoran-Jus

*Filet de turbot, artichaut à la Barigoule et jus à la marjolaine*

28,90

### Ganze Seezunge « Müllerin » mit Petersilien-Kartoffeln

*Sole meunière, pommes de terre persillées*

32,90

### Französische Blutwurst mit karamellisierten Äpfeln und Kartoffelstampf

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

19,90

### Klassisches Tartar vom Rind mit Streichholzkartoffeln

*Steak tartare classique et pommes allumettes*

19,90

### Suprême vom Schwarzfederhuhn an Sherry-Estragon-Sauce

mit Rucola-Parmesan-Risotto und gebratenen Radieschen

*Suprême de poulet noir sauce xeres estragon Risotto roquette et parmesan, radis au beurre*

26,90

### Entrecôte « Maître d'Hôtel » mit Pommes frites

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

24,90

*Beilagensalat zum Entrecôte / Sauce Bordelaise: je 2,00*

### Rosa gebratenes Lammkarrée mit Olivenpüree, Zuckerschoten und Majoran-Jus

*Carré d'agneau, purée aux olives, pois gourmands et jus à la marjolaine*

32,90



# Tartes Flambées

Flammkuchen

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

Räucherlachs, Rucola, Meerrettich, Zwiebeln, Crème fraîche

*avec saumon fumé, salade roquette, raifort, oignons et crème fraîche*

11,90

## CÔTE D'AZUR

Zwiebeln, Crème fraîche, Ofentomaten, Ziegenkäse, Sardellen

*avec oignons, crème fraîche, tomates, chèvre et filets d'anchois*

13,90

## FRÜHLINGSGEMÜSE FÜR FRÜHLINGSGEFÜHLE

Zwiebeln, Crème fraîche, Ofentomate, Artischocke, Spinat-Kräuter-Pesto

*avec oignons, crème fraîche, tomates, artichaut, épinard et pesto aux herbes*

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 Himbeer-Kern und einer Kugel Limetten-Eis

*Mœlleux au chocolat « Valrhona » et son cœur framboise boule de glace citron vert*

8,90

Chouquette « du Kiki »

Rhabarber, Erdbeere, Mascarpone im Windbeutel

*Rhubarbe, fraises, chou garni de crème mascarpone*

7,90

Le Miroir Cassis

*Le miroir cassis*

7,90