



## 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

Melonensalat mit Portwein-Vinaigrette an

getrockneten Tomaten und Chorizo im Brickteig

*Salade de Melon, vinaigrette au Porto, feuille de brick au Chorizo et tomates séchées*

15,90

Salat Niçoise mit gebratenem Tunfisch « à la maison »

*Salade niçoise*

15,90

Froschschenkel wie in Saigon

*Cuisses de grenouilles « Saigon »*

16,90

Hausgemachte Entenstopfleber-Terrine mit Apfel-Beeren-Chutney

*Terrine de foie gras de canard « Maison »*

16,90

inclusive eines Glases 5 cl Sauternes: 19,90



# Pâtes

## Nudeln

Linguine Marseillaise

mit sautierten Scampi, Pernod, Tomaten und Basilikum-Pesto

*Linguine marseillaise, gambas sautées au Pastis et tomates fraîches*

*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

Rosa gebratenes Tunfischfilet an Auberginen-Ratatouille mit Rosinen & Schluppen  
*Médailles de thon, ratatouille tiède d'aubergines et raisins secs, oignons de printemps*

26,90

Bouillabaisse von Jakobsmuscheln und Tagesfisch  
mit Hummer-Coulis und safranisierten Kartoffeln

*Bouillabaisse de Saint-Jacques, coulis de homard et pommes de terre safranées*

29,90

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

Saltimbocca vom Kalb nach Art des Hauses  
an Pfifferlings-Ragoût mit Speck-Kartoffelpüree

*Grenadin de veau en saltimbocca, ragoût de chanterelles, purée de pommes de terre au lard*

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*

A la minute gebratener Lammrücken mit Thymianjus, grünen Bohnen und Polenta

*Noisette d'agneau rôti, jus court au thym, haricots verts et polenta*

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

## LA MARSEILLAISE

Zwiebeln, Crème fraîche, Spinat, Basilikum und in Pastis flambierten Scampi

*avec oignons, crème fraîche, épinard, basilique et scampis flambés au Pastis*

15,90



# 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*

8,90

Dessert-Variation

*Variation de desserts*

8,90

Crème brûlée à la Bourbon-Vanille

*Crème brûlée à la vanille Bourbon*

8,90

Warmes Valrhona-Schokoladenküchlein

mit flüssigem Himbeerkern und einer Kugel Limetten-Eis

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

8,90

La Tartelette au Citron

*La Tartelette au citron*

8,90

*Beeren-Gratin mit Sabayon vom Schmitzz-Slibowitz TOK*

*Gratin de fruits rouges, Sabayon au "Tok" eau de vie de prunes de Schmitzz*

8,90