



## 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

Rote-Beete-Salat mit Grapefruit unter Scampi mit Ingwer und Limette im  
Brickteig  
*Salade de betterave et pamplemousse rissole de brick aux scampis citrons vert  
gigembre*  
15,90

Herbstsalat mit pochiertem Ei, geröstetem Speck und Beaufort-Croûtons  
*Salade d'automne à l'œuf pochée croûtons au Beaufort et lard grillée*  
13,90

Jakobsmuschel auf Verveine-Jus mit konfiertem Chicoree-Porrée-Gemüse  
*Noix de Saint Jacques, jus verveine et endives aux poireaux confites*  
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

Filet von der Dorade  
an Kürbis-Zitrusfrucht-Mousseline und Waldpilzcrème  
*Filet de Dorade mousseline de potirons et crème de champignons*  
26,90

Adlerfischfilet an Sauce Verte mit Muschel-Tomaten-Risotto  
*Filet de Courbines sauce verte, risotto aux moules tomates*  
26,90

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

Pot au feu von der Entenkeule mit Bouillon-Gemüse und Brunoise-Kartoffeln  
*Pot au feu de cuisse de canard, brunoise de pommes de terre et légumes*  
26,90

Entrecôte « Maître d'Hôtel » mit Pommes frites  
*Entrecôte « Beurre maître d'Hôtel » avec pommes frites*  
24,90  
zum Entrecôte: Beilagensalat / Sauce Bordelaise je 2,00

Rinderfilet « Rossini » nach klassischem Rezept mit Jus von der schwarzen  
Trüffel  
*Le Filet de boeuf « Rossini » recette classique jus aux truffes noires*  
34,90



# 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*

### BOURGOGNE

Zwiebeln, Crème fraîche, Waldpilze, Schnecke und Persillade

*avec oignons, crème fraîche, champignons des bois, escargots et persillade.*

*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 Süßwein

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

10 cl / Sauternes Bordeaux / 7,50



## Desserts Nachspeisen

Café oder Thé gourmand

Kleine Pâtisserie-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*

« Le Captain Fletcher »

mit Schokolade und Kokosnuss

*Le Fletcher au Chocolat et noix de coco*

*8,90*

Kastanien-Tarte mit Bourbon-Vanille

*Tartalette aux châtaignes et vanille Bourbon*

*8,90*