

## VORSPEISEN

### Rinderkraftbrühe

8 €

Eierstich | Wurzelgemüse

*Consommé Mimosa*

*Oeuf / légumes racines*

### Weisse Tomatensuppe | Sahne | Frittiertes Basilikum

8 €

*Soupe de tomate blanche / crème / basilic fritt*

### Tatar vom Räucherlachs

14 | 21 €

Kartoffelrösti | Zitronencreme

*Tartare de saumon*

*Roesti / crème au citron*

### Carpaccio vom Rind

15 | 26 €

Basilikum Pesto | Parmesan | Rucola

*Carpaccio de boeuf*

*Pesto au basilic / parmesan / roquette*

## SALATE

	V/S	H/G
<b>Karamellisierter Ziegenkäse</b>	10 €	17 €
Bunter Blattsalat Geröstete Pinienkerne   Getrocknete Tomaten Joghurt Dressing <i>Fromage de chèvre caramélisé</i> <i>Salade mixte / pignons rôtis / tomates séchées</i> <i>Dressing au yaourt</i>		
<b>Gebratene Hähnchenstreifen</b>	11 €	18 €
Gemischter Blattsalat   Zwiebeln Joghurt Dressing <i>Emincé de poulet rôti</i> <i>Salade mixte / oignons / dressing au yaourt</i>		
<b>Gebratene Rinderfiletstreifen</b>	15 €	23 €
Gemischter Blattsalat   Zwiebeln Croutons   Joghurt Dressing <i>Emincé de boeuf rôti</i> <i>Salade mixte / oignons / croûtons</i> <i>Dressing au yaourt</i>		
<b>Salade Nordique</b>	15 €	20 €
Graved Lachs   Gebratene Garnelen Knoblauchtoast   Joghurt Dressing <i>Saumon cru mariné / crevettes rôties</i> <i>Toast à l'ail / dressing au yaourt</i>		

## UNSERE KLASSIKER

<b>Schnitzel „Wiener Art“</b>	18 €
Pommes Frites   Salat	
Escalope viennoise	
Pommes Frites   salade	
<b>Cordon Bleu</b>	22 €
Champignonsoße   Pommes Frites   Salat	
Cordon Bleu	
Sauce crème champignons   pommes frites   salade	
<b>„Feierstengszalat“</b>	19 €
Bratkartoffeln   Gekochtes Ei	
Salade de boeuf	
Pommes de terre sautées   oeuf cuit	
<b>Königinpastetchen</b>	20 €
Hähnchen   Pommes Frites   Salat	
Bouchée à la Reine	
Poulet   pommes frites   salade	
<b>Assiette Gourmande</b>	29 €
Carpaccio & Tatar vom Rind	
Tatar vom Räucherlachs   Gebratene Garnelen	
Gemüsestreifen	
Carpaccio & tartare de boeuf   tartare de saumon	
Crevettes rôties   juliennes de légumes	
<b>Tatar vom Rind</b>	20 €
Pommes Frites   Salat	
Tartare de boeuf	
Pommes frites   salade	

### Schweinefilet Medaillons

24 €

Kräuterkruste | Jus | Kartoffelgratin | Gemüse der Saison

*Medaillons de porc*

*croûte d'herbes | jus | gratin dauphinois | légumes de saison*

### Rinderfilet „Irish Prime“

32 €

Cognac-Pfefferrahmsauce & Béarnaise Sauce | Kartoffelgratin  
Gemüse der Saison

*Filet de boeuf „Irish Prime“*

*Sauce au cognac et poivre & sauce béarnaise*

*Gratin de pommes de terre | légumes de saison*

### Chateaubriand vom Rind (für 2 Personen)

62 €

Cognac-Pfefferrahmsauce & Béarnaise Sauce | Kartoffelgratin  
Gemüse der Saison

*Chateaubriand de boeuf*

*Sauce au cognac et poivre & sauce béarnaise*

*Gratin de pommes de terre | légumes de saison*

Nur auf Vorbestellung - 12 Stunden im Voraus)

*(Sur demande - 12 h à l'avance)*

## VEGETARISCH / VEGAN

### Gemüse-Curry

17 €

Reis | Tofu | Kokos-Limettensud

*Légumes au curry*

*Riz | tofu | jus à la noix de coco et citron vert*

### Kräuter-Kartoffelstampf

17 €

Gemüse der Saison | Gratiniert mit Berdorfer Gouda

*Purée de pommes de terre aux herbes*

*Légumes de saison | gratiné au gouda de Berdorf*

## FISCH

### Gebrautes Zanderfilet

29 €

Kräuter-Kartoffelstampf | Riesling Sauce | Gemüsebett

*Sandre rôti*

*Purée de pommes de terre aux herbes | sauce au riesling*

*Juliennes de légumes*

### Seeteufel „Land & Meer“

32 €

Kartoffel-Erbse Püree | Knoblauchbutter Soße

Gemüsestreifen

*Médaillons de lotte „terre & mer“*

*Purée de pommes de terre et petits-pois | sauce beurre d'ail*

*Juliennes de légumes*

### Garnelen

26 €

Spaghettini | Cognac-Knoblauch Soße

Gambas

*Spaghettini | sauce au cognac et à l'ail*