

Unsere Aperitifempfehlung *Nos suggestions d'apéritifs*

Frisch gepresster Orangensaft <i>Jus d'orange fraîchement pressé</i>		4,80
Unser alkoholfreier Aperitif: Crodino – Extrakt aus Kräutern, Pflanzen, Wurzeln, Orange und Bitterorange <i>Notre apéritif sans alcool: Crodino – Extrait d'herbes aromatiques, de plantes, racines, orange et orange amer</i>		4,60
Glas Winzersekt 0,1 l oder Rosé brut 0,1 l - Flaschengärung - <i>Un verre de Pinot blanc ou rosé – brut pétillant – Macéré en bouteille</i>		5,40
Unser Hausaperitif: hausgemachte Holunderblütenessenz mit Winzersekt aufgefüllt 0,1 l <i>Notre apéritif maison: Sirop de fleur de sureau fait maison avec du Pinot brut pétillant</i>		5,80
2015 Scheurebe Beerenauslese Winzergenossenschaft Rammersweier	0,1 l	6,90

Vorspeisen *Les entrées*

Gebratene Wachtelbrüstchen auf Apfel mit Portweinjus <i>Poitrine de caille grillée sur un lit de pommes et son jus au porto</i>		18,80
Hausgemachte Lasagne als Vorspeise <i>Lasagne fait maison – petite portion</i>		8,80
Cocktail von Grönlandshrimps mit Toast oder Weißbrot <i>Cocktail de crevettes du Groenland servi avec des toasts ou du pain blanc</i>		12,80
Unsere hausgemachte Gänseleberterrine <i>Notre terrine de foie gras d'oie fait maison</i>		18,80
	Als Vorspeise <i>Petite portion</i>	14,80
Gourmetsalat mit allerlei Feinem <i>Salade du gourmet avec toutes sortes de délicatesses</i>		21,00
½ Dtzd. Weinbergschnecken mit Knoblauchbutter <i>½ Dz d'escargots de Bourgogne avec du beurre aux herbes</i>		10,80
Tiegelchen und Töpfchen – unsere Vorspeisenvariation <i>Ramequins et petits pots en variation maison</i>		26,00
Tataki vom Rinderrücken mit Ingwer, Sesam und Honig an kleinem Salat <i>Tataki de bœuf avec gingembre, sésame, miel et petite salade</i>		17,80

Suppen *Les soupes*

Kürbiscremesüppchen	<i>Potage de potiron</i>	5,80
Klare Brühe mit Flädle	<i>Bouillon clair et ses petits vermicelles de crêpes</i>	5,20
Kartoffelsüppchen mit Kracherle		
	<i>Soupe de pommes de terre et ses petits croûtons</i>	5,50
Klare Fischsuppe mit Croûtons	<i>Soupe de poisson claire et croûtons</i>	12,80

Salate *Les salades*

Fitness-Salat – schön üppig	<i>Grande salade fitness</i>	10,80
Büffelmozzarella und Strauchtomaten mit Basilikum und Olivenöl		
	<i>Buffala mozzarella, tomates, basilique et huile d'olive</i>	10,80
Caesar-Salat mit Poulardenbruststreifen und Parmesan		
	<i>Salade Caesar avec aguilletes de poulet et parmesan</i>	15,80
Salatbouquet mit gebratenen Gambas auf Tomaten Aprikosen Chutney		
	<i>Bouquet de salade avec gambas poêlés et un chutney de tomates et abricots</i>	19,80
Feinschmeckersalat mit vielerlei Überraschungen		
	<i>Salade du gourmet servis avec plusieurs surprises</i>	26,00

Fisch und Krustentiere *Nos poissons et fruits de mer*

Filet vom Schottenlachs in Kräutersauce auf Kartoffelstampf		
	<i>Filet de saumon d'Ecosse servi avec une sauce aux herbes sur une purée de pommes de terre</i>	22,00
Pot au feu von Edelfischen mit Croûtons		
	<i>Pot au feu de poissons nobles avec croûtons</i>	24,80
"Gamba-Frites" Gambas mit Sauce Bearnaise und Pommes Frites		
	<i>Gambas-Frites avec sauce béarnaise et frites</i>	26,00
Gebratene Gambas in feiner Kräutersauce mit Nudeln		
	<i>Gambas poêlées avec nouilles et sauce aux herbes</i>	26,00
Variation von Edelfischen in beurre blanc und Nudeln		
	<i>Variation de poissons nobles au beurre blanc et nouilles</i>	29,00
Unser Fisch-Dreierlei:		
Dreierlei Fisch, verschieden zubereitet und in drei Gängen serviert		
	<i>Notre trio de poissons en différentes préparations et servis en trois plats successifs</i>	36,00

Aus der Pfanne *Nos viandes*

Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken mit Pommes Frites	
Escalope de veau viennoise, pommes frites	19,80
Kalbsrückensteak unter der Kräuterkruste mit Portweinjus und Pommes Frites	
Steak de veau sous une croute aux herbes, sauce au vin rouge et pommes frites	26,00
Kotelette vom Grothhof-Schwein mit Pommes Frites	
Côtelette de porc „Grothhof“, pommes frites	14,80
Geschnetzeltes von der Poularde im Sahnesöble mit Spätzle vom Brett	
Emincé du poulet, sauce crème et spätzle	14,80
Cordon bleu von der Poulardenbrust mit Pommes Frites 5,6	
Cordon bleu de poulet avec pommes frites	17,80
Rinderrückensteak mit Kräuterbutter und Pommes Frites	
Steak de boeuf avec beurre maître d'hôtel et pommes frites	22,00
Rinderrückensteak mit Pfefferrahmsauce und Pommes Frites	
Steak de boeuf, sauce crème au poivre, pommes frites	24,00
Tagliata vom Rinderrücken - Saignant gebraten, tranchiert mit Rucola und Parmesan - dazu servieren wir Baguette	
Tagliata de bœuf - cuisson saignante, tranchées avec une sauce Teriyaki faite maison Roquette et parmesan, accompagnées de baguette fraîche	24,00

Für 2 Personen *Pour deux personnes*

Entrecôte double mit Sauce Béarnaise, Gemüse der Saison und Pommes Frites	
Entrecôte double, sauce béarnaise, légumes de saison et pommes frites	
pro Person Par personne	29,80

auf Wunsch servieren wir dazu *nous pouvons vous servir en supplément*

Gemischte Blattsalate <i>Salade verte</i>	4,00
Bunter Salatteller <i>Salade verte et crudités</i>	6,00
Tagesgemüse <i>Légumes</i>	5,60

Die Menüs *Les menus– nur tischweise – Seulement pour toute la table*

Unser Überraschungsmenü *Notre menu surprise*

Kalte Vorspeise – Suppe – Fischgericht – Sorbet – Fleischgericht –
warmes Dessert – kaltes Dessert

*Entrée froide – Soupe – Poisson – Sorbet – Viande –
Un dessert chaud suivi d'un dessert froid*

zum Preis von 69,00 pro Person 69,00 par personne

Unser Menü en miniature *Notre menu en miniature*

11 Gänge in Kleinstportionen serviert

11 plats servis en petites portions

zum Preis von 89,00 pro Person 89,00 par personne

Salate ganz traditionell *Les salades traditionnelles*

Wurstsalat <i>Salade de cervelas</i> 1,5,6,9	10,80
Straßburger Wurstsalat <i>Salade Strasbourgeoise</i> 1,5,6,9	11,20
Rindfleischsalat nach Art des Hauses <i>Salade de boeuf fait maison facon pot au feu</i>	11,80

und was es sonst noch so gibt *Et bien plus*

abgeschmelzte Käsespätzle mit Pilzrahmsauce

Spätzle au fromage avec une sauce à la crème et champignons 10,80

abgeschmelzte Maultaschen *Ravioles farcie à la viande et aux herbes* 3,6 10,80

Lasagne Art des Hauses *Lasagnes fait maison* 13,80

Bibileskäs mit Bratkartoffeln *Fromage blanc servi avec des pommes sautées* 14,80

hausgemachte Frischkäseravioli mit Tomatenragout

Raviolis au fromage faits maison servis avec un ragout de tomates 14,80

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff, 3 mit Nitritpökelsalz, 5 mit Süßungsmittel,

6 mit Phosphat, 9 mit Geschmacksverstärker

Eine Auflistung der Allergene liegt für Sie auf Anfrage bereit.