

Entrées - Vorspeisen

Potage du jour

Tagessuppe

3,00 €

Macchiato de bisque de homard

Macchiato von Hummersuppe

6,50€

La soupe aux escargots frits

Schneckensüppchen mit frittierten Schnecken

5,90€

Carpaccio de saumon à la menthe et à l'aneth, mariné au rhum

Carpaccio vom Lachs mit Minze und Dill, in Rum mariniert

8,50 €

Carpaccio de bœuf mariné au citron vert

Carpaccio vom Rind, mariniert mit Limone

8,50 €

Assiette de Tapas

Tapas Teller

9,00 €

5 chicken wings avec ses deux sauces

5 chicken wings an zwei Soßen

5,50 €



Brochette de scampi BIO (5pcs.) avec ses 2 sauces

Spieß von BIO Scampi (5 Stück) an 2 Soßen

13,50 €



**Pommes de terre farcie aux scampi BIO et lardons,
gratinée à la crème épaisse**

Kartoffel gefüllt mit BIO Scampi und Speck, gratiniert mit Sauerrahm

13,50€

**La terrine de foie gras de canard maison avec sa figue fraîche et sa gelée
au pineau des Charentes**

*Hausgemachte Entenstopfleber-Terrine mit frischer Feige und Gelee von
Pineau des Charentes*

15,00€

Spirales de saumon fumé maison et sa roquette, sauce à l'ail légère

Spirale von hausgeräuchertem Lachs an einer leichten Knoblauchsoße

12,00 €

Ravioles d'écrevices sauce Nantua

Flusskrebs-Raviolis an Hummersoße

12,50 €

Viandes – Fleisch

Boeuf - Rind:

Entrecôte - <i>Zwischenrippenstück</i>	ca. 250g	19,50 €
Entrecôte - <i>Zwischenrippenstück</i>	ca. 350g	24,00 €
Filet - Filet	ca. 250g	29,50 €

Côte à l'os double (2 personnes) - <i>Doppeltes Kotelet (2 Personen)</i>	ca. 900g	32,00 €
--	----------	---------

Bison:

Entrecôte - <i>Zwischenrippenstück</i>	ca. 250g	28,00 €
--	----------	---------

Veau - Kalb:

Coeur de steak - <i>Hüftsteak</i>	ca. 250g	18,70 €
Côte de veau - <i>Kalbskotelett</i>	ca. 250g	16,20 €

Porc - Schwein:

Médallions de porc grillé - <i>Gegrilltes Schweinefilet</i>	ca. 250g	14,30 €
Carré de porcelet - <i>gegrillter Ferkelrücken</i>	ca. 250g	15,40 €

Volaille - Geflügel:

Steak de dinde mariné - <i>Putensteak mariniert</i>	ca. 250g	12,80 €
Suprême de poulet - <i>Hähnchenbrust</i>	ca. 250g	14,10 €
Steak d'autruche - <i>Straußensteak</i>	ca. 250g	19,70 €

Agneau - Lamm:

Noisette d'agneau - <i>Lammnüsschen</i>	ca. 250g	18,80 €
Côte d'agneau - <i>Lammkotelett</i>		16,20 €

Brochette de viande géante mixte - <i>Großer gemischter Fleischspieß</i>	ca. 300g	19,10 €
--	----------	---------

Tous nos plats sont accompagnés d'une sauce, de pomme de terre et de légumes au choix
Alle unsere Gerichte servieren wir Ihnen mit einer Soße, Kartoffel und Gemüse Ihrer Wahl

Pommes au four - Ofenkartoffeln

Avec fromage frais aux fines herbes et crevettes roses

Mit Kräuterquark und rosa Krevetten

6,90 €

Au lard, oignons, champignons et fromage frais aux fines herbes

Mit Speck, Zwiebeln, Champignons und Kräuterquark

5,50 €

Avec saumon fumé et fromage frais aux fines herbes

Mit Räucherlachs und Kräuterquark

6,90 €

Poissons – Fisch

Brochette de scampi bio

Spieß von Bio-Scampi

18,00 €



Brochette de poisson enrobé au lard

Fischspieß im Speckmantel

14,50 €

**Dorade royale grillée sur ses pommes de terre au pesto de roquette
et son beurre au citron vert**

Goldbrasse vom Lavagrill Rucolapesto-Kartoffeln an Limettenbutter

14,60 €

Steak de thon grillé avec pesto au persil sur ses légumes méditerranéens

Thunfischsteak vom Grill an Petersilienpesto auf Mediterranem Gemüse

18,00 €

Tous nos plats sont accompagnés d'une sauce, de pomme de terre et de légumes au choix
Alle unsere Gerichte servieren wir Ihnen mit einer Soße, Kartoffel und Gemüse Ihrer Wahl

Légumes / pommes de terre

Gemüse / Kartoffel

maïs grillé - *gegrillter Maiskolben*

ou - *oder*

légumes poêlés - *buntes Pfannengemüse*

ou - *oder*

épinards en branche - *Blattspinat*

ou - *oder*

petite assiette de salade - *kleiner Salatteller (Buffet)*

pommes frites - *Fritten*

ou - *oder*

pomme au four - *Ofenkartoffel mit Kräuterquark*

ou - *oder*

pommes de terre rissolées - *Bratkartoffeln*

Sauces - Soßen

Crème épaisse - *Sauerrahm*

Sauce barbecue - *Barbecue Soße*

Sauce chili (piquante) - *Chili-Soße (scharf)*

Sauce à l'ail - *Knoblauchsoße*

Sauce au poivre - *Pfeffersoße*

Sauce provençale - *Provenzalische Soße*

Crème champignon - *Pilzrahmsoße*

Sauce Béarnaise - *Bearnaise Soße*

Beurre Maître d'hôtel - *Kräuterbutter*

Guacamole - *Guacamole*

Salade – Salate

Tomates mozzarella
Tomate mit Mozzarella
5,90 €

Salade de roquette avec fromage de chèvre grillé et fromage frais aux fines herbes et copeaux de parmesan

Rucolasalat mit gegrilltem Ziegenkäse, Kräuterquark und gehobeltem Parmesan
9,50 €

Assiette de salade avec crevettes grises et roses

Großer Salat mit grauen und rosa Krevetten
10,50 €

*** petite assiette de salade (Buffet) - * kleiner Salatteller (Buffet)**
3,00 €

* Lorsque vous partagez votre assiette de salade avec d'autres personnes, nous devons facturer selon le nombre de personnes. Nous vous remercions de votre compréhension.

* Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir nach der Anzahl der Personen berechnen, sobald Sie Andere mitessen lassen. Danke für Ihr Verständnis.

Brunch

ALL INCLUSIVE

ALL INCLUSIVE

Tous les dimanches
de 10h00 à 14h30 dans la salle de banquet.

Jeden Sonntag
von 10.00 Uhr bis 14.30 Uhr im Bankettsaal.

Adultes / Erwachsene
35,00€ All inklusive

5-15 ans / Jahre
12,00€ All inklusive

0-4 ans / Jahre
GRATIS

Desserts - Nachtisch

Tartelette forestière

Kleine Tarte Försterin Art

5,50€

**Pâte sablée à la crème fondante au chocolat
et sa quenelle à la mousse au chocolat blanc**

Törtchen mit Schokoladenschmelz und weißer Schokoladenmousse

5,90€

Clafoutis à la poire accompagné de sa glace à la cannelle

Gebackene Birne mit Zimteis

5,60€

Verrine aux délices de noisettes et crème caramel

Kleines Gläschen gefüllt mit Leckerem von der Nuss und Karamell

4,80€

Verrine au parfum d'automne avec marrons et abricots

Kleines Gläschen mit herbstlichen Aromen, Aprikosen und Maronen

4,80€

Crème brûlée classique avec sa boule de glace vanille

Klassische Crème brûlée mit einer Kugel Vanilleeis

5,50€

Tiramisù

5,00 €

Coupe Bresilienne

4,00 €

Dame Blanche

4,00 €

Café Glacé

4,50 €

Coupe Avocaat - Eisbecher mit Eierlikör

4,50 €

Coupe aux fruits frais - Eisbecher mit frischen Früchten

5,00 €

Assiette de fromage - Käseteller

5,90 €

Sous réservation, nous réalisons volontiers votre gâteau glacé composé
selon votre choix individuel. À partir de 6 pers. 2,70 € par personne.
*Auf Vorbestellung fertigen wir Ihnen auch gerne Ihre individuell gestaltete Eistorte.
Ab 6 Pers. 2,70 € pro Person*

Buffet méditerranéen Mediterranes Buffet

Tous les vendredis de 17h à 23h

Jeden Freitag 17:00 bis 23:00 Uhr

**P.ex. différentes sortes de viandes grillées, pizzas fraîches, différentes
sortes de plats de pâtes, buffet entrées**

*z.B. : verschiedene Fleischsorten vom Lavagrill, Pizza frisch aus dem Ofen,
zahlreiche Pasta-Gerichte, Vorspeisen- und Salatbuffet*

16,90 €*

**BUFFET À VOLONTÉ
ESSEN SO VIEL SIE WOLLEN!**

*** les boissons et desserts ne sont pas compris dans le prix**
Getränke und Desserts sind nicht im Preis inbegriffen

Nos suggestions Unsere Empfehlungen

Le Skrei est arrivé – Der Skrei ist wieder da

Chaque année à la même époque, vers janvier-février, la Mer de Barents est le théâtre d'un spectacle extraordinaire. Le long des côtes glacées de Norvège, là où les eaux sont extrêmement fertiles, les cabillauds arctiques reviennent de leur migration et se rassemblent par millions d'individus pour rejoindre leurs frayères, afin d'y transporter leurs descendances. Le nom « Skrei » provient d'un ancien mot signifiant "promenade". Il est un des poissons les plus maigres, sa viande et sa chair blanche est ferme et délicate.

Einmal im Jahr geschieht ein Wunder im Europäischen Nordmeer. Von Januar bis März ist die norwegische Küste Schauplatz eines der großartigsten Naturschauspiele der Welt. Von den riesigen nährstoffreichen Meeresgebieten in der nördlichen Barentssee begeben sich Millionen von Winterkabeljauen auf die Wanderung zu ihren Laichplätzen entlang der winterlichen Küste Norwegens, um dort für die Erhaltung ihrer Art zu sorgen. Skrei heißt übersetzt Wanderer. Er hat einen sehr niedrigen Fett-Anteil und sehr schmackhaftes weißes Muskelfleisch.

Skrei poêlé avec une sauce au vin rouge et purée
Gebratener Skrei mit Rotweinsauce, Püree und Salat
14,40€

Skrei avec asperges vertes, dés de pommes de terre aux lardons et sa mousse au Parmesan
Skrei mit grünem Spargel, frittierten Speck-Kartoffelwürfeln und Parmesanschaum
15,50€

Magret de canard sans peau aux aïelles avec chicons braisés et sa purée au céleri
Entenbrust ohne Haut gegrillt an Preiselbeersauce mit geschmortem Chicoree und Selleriepüree
16,20€

Filet de cheval sauce échalotes-vin rouge accompagnements au choix
Pferdefilet an Rotwein-Schalottensauce, Beilagen nach Wahl
22,00€