



## Entrées et Soupes

### Vorspeisen und Suppen

Fischsuppe « Marseille » mit Croûtons, Rouille und geriebenem Käse

*Soupe de poisson marseillaise avec croûtons, rouille et fromage râpé*

7,90

Tagessuppe

*Soupe du jour*

6,90

Sechs Burgunderschnecken mit Kräuterbutter

*6 Escargots de Bourgogne au beurre d'ail persillé*

6,90

Gebackener Reblochon im Walnuss-Mantel an Limetten-Vinaigrette und Friseesalat

*Salade frisée et sucette de reblochon aux noix, vinaigrette citron vert*

12,90

Lyoner Salat mit pochiertem Ei, Speck und Croûtons

*Salade Lyonnaise à l'œuf poché lardons et croûtons*

12,90

Apéritif Gourmand: vier kreative Grüße aus der Küche, dazu ein Glas Crémant

*Apéritif gourmand : 4 miniatures accompagnées d'un verre de Crémant de Bourgogne*

13,90

Sechs Austern « Fine de Claire »

*Huitres Fine de Claire 6 pcs*

14,90

Tatar-Duo von Entenbrust und Tunfisch mit geröstetem Sesam und frischem Koriander

*Tartare terre et mer Thon et magret de canard sésame torréfié et coriandre fraîche*

15,90

Hausgemachte Entenstopfleber-Terrine an Feigen Chutney

*Terrine de foie gras de canard « Maison » avec chutney aux figues*

15,90

*mit 5 cl Sauternes: 19,90*



## Pâtes Nudeln

Tagliatelle mit einer Trüffelcrème sowie frisch gehobeltem Trüffel

*Tagliatelle à la crème de truffe et truffes fraîches*

18,90

Linguine « Marseillaise » mit sautierten Scampi, Pernod und Tomaten

*Linguine avec crevettes sautées au Pernod et tomates fraîches*

18,90



## Poissons et Viandes

### Fisch und Fleisch

Doradenfilet an Sauce Vierge  
mit Safran-Kartoffelstampf und Rahmwirsing

*Filet de Dorade sauce vierge purée de pomme de terre au safran et choux frisée à la crème*

19,90

Rosa gebratenes Thunfischfilet « Rossini »  
mit Portweinjus und Tempura von der Süßkartoffel

*Filet de thon rosé rossini jus de veau et tempura de patate douce*

22,90

Französische Blutwurst mit karamellisierten Äpfeln und Kartoffelstampf

*Boudin noir aux pommes caramélisées et écrasé de pomme de terre*

17,90

Klassisches Tartar vom Rind mit Streichholzkartoffeln

*Steak tartare classique et pommes allumettes*

19,90

Entrecôte Maître d'Hôtel oder Bordelaise  
mit Pommes frites und kleinem Salat

*Entrecôte « Beurre maître d'Hôtel » ou « Bordelaise » avec pommes frites et petite salade*

22,90

In Burgunder geschmorte Kalbsbäckchen  
mit Waldpilzen und cremiger Polenta

*Joue de veau braisée, polenta et champignons sauvages*

19,90

24 Stunden lang sanft geschmorte  
und mit Ziegenkäse gefüllte Wildschwein-Roulade

*Sanglier braisé 24 heures à basses température farci aux fromage de chèvre*

19,90



# Tartes Flambées

## Flammkuchen

### ELSÄSSER ART

Speck, Zwiebeln, Crème fraîche, Käse  
*avec lardons, oignons, crème fraîche et fromage*

7,90

### WEDDINGER

Geräucherter Lachs, Rucola, Meerrettich, Zwiebeln, Crème fraîche  
*avec saumon fumé, roquette, raifort, oignons et crème fraîche*

8,90

### CÔTE D'AZUR

Zwiebeln, Crème fraîche, Ofentomaten, Ziegenkäse, Sardellen  
*avec oignons, crème fraîche, tomates, chèvre et filets d'anchois*

11,00

### CAESAR

Hähnchenbrust, Rucola, Caesar-Dressing, Zwiebeln, Crème fraîche  
*avec poitrine de volaille, roquette, sauce César, oignons et crème fraîche*

11,00

### DIE SCHÖNE GÄRTNERIN

Zwiebeln, Crème fraîche, Champignons, Tomaten, Basilikumpesto  
*avec champignons, artichauts, tomates et pistou de basilica*

12,00

### TARTIFLETTE

Zwiebeln, Crème fraîche, Kartoffeln, Reblochon, Speck, Weißwein  
*avec oignons, crème fraîche, reblochon, pommes de terre, lardons et vin blanc*

13,00



# Fromage

## Käse

Auswahl erlesener Rohmilchkäse

*Assortiment de fromages au lait cru sélectionnés*

9,00

Halbe Portion erlesener Rohmilchkäse

*Demi-portion de fromages au lait cru sélectionnés*

5,00

Als weißen Dessertwein empfehlen wir

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

10 cl / Sauternes Château Menate 2008 / 7,50

4 cl / Neige cidre de Glace / 7,50



## Desserts

### Nachspeisen

Café oder Thé gourmand: Kleine Patisserie-Köstlichkeiten mit Kaffee oder Tee

*Café ou thé gourmand*

6,90

Dessert-Variation

*Variation de desserts*

7,50

Crème brûlée à la Bourbon-Vanille

*Crème brûlée à la vanille Bourbon*

6,90

Tarte Tatin mit Banane, Karamellsauce und Vanille-Eis

*Tarte Tatin à la banana sauce caramel et glace vanille*

7,50

Warmes Valrhona-Schokoladenküchlein

mit flüssigem Kern aus weißer Schokolade und Mandarine

*Molleux au chocolat « Valrhona » et son cœur chocolat ivoire et mandarine*

7,50

Craquelin aus Schokolade und Pistazien

*Craquelin chocolat et pistaches*

7,50

Geeistes Marzipan-Parfait mit Mohn

*Parfait aux amandes et pavot*

7,50