

Les viandes

-FLEISCH-

Boudin Noir

BLUTWURST

*in Portwein gebraten mit Apfel Scharlotten-Zwiebel-Kompott
und Kartoffelpuree*

25,50 €

*Crepinette von Fasan und Perlhuhn
auf Chapagnerkraut, Blumenkohl-Romanesco-
Flan, Pistazien-Kartoffeln und Madeleine-Jus*

24,50 €

Medaillon au poivre

*mit Cognac flambiertes Rinderfilet-Medallion
auf grüner Pfeffersauce, brasiertem Gemüse-Melange
dazu Kräuter-La Ratte-Kartoffeln*

37,90 €

Steak Frites

*mit grünen Bohnen, Julienne-Pommes
& „Cafe de Paris“-Butter*

29,50 €

Chateaubriand pour deux

Chateaubriand für 2 Personen

*im Stück gebraten mit Marktgemüse der Saison
dazu Kartoffelkräuterstampf/ Sauce Bernaise / Grüne Pfeffersauce
(dauert etwa 40 Minuten)*

99,00 €