

Les Asperges du Coq au vin

Hors d'œuvre – Vorspeisen

L'asperges à la bruxelloise

Salat vom weißem Spargel mit gehacktem Ei und Bröselbutter
€ 10,50

Filet du thon rouge sur des asperges vertes sautées

Mariniertes und gebratenes Filet vom roten Thunfisch auf sautiertem grünem Spargel
€ 14,50

Tartare de boeuf avec sauce Pommery et salade d'asperges blanches

Tatar vom Rinderfilet mit Pommery Senfcreme und weißem Spargelsalat
€ 16,00

Potages – Suppen

Velouté d'asperges blanches aux raviolis et fromage de chevre

Velouté vom weißem Spargel mit Ziegenkäseravioli
€ 8,00

Plats principaux – Hauptgänge

Asperges d'Allemagne, pommes de terre nouvelles, sauce hollandaise et beurre

Deutscher Stangenspargel mit neuen Kartoffeln, Sauce Hollandaise und Butter
€ 21,50

Asperges d'Allemagne, pommes de terre nouvelles, sauce hollandaise et beurre

avec ...

Deutscher Stangenspargel, neue Kartoffeln, Sauce Hollandaise und Butter

... Bayonne Schinken € 25,00

...Roastbeef à l'anglaise € 25,00

...Escalope de veau à la viennoise € 26,50

Brochette de gambas et asperges, galette de pommes de terre et d'asperges

Spieß von Riesengarnelen und Spargel mit Limonenschaum und Kartoffel-Spargelgalette
€ 23,50

Dessert - Süßspeisen

Tarte du rhubarbe et vanille

Tarte von Rhabarber und Vanille
€ 7,50

Soufflée glace au Grand Marnier

Halbgefrorenes mit Orangenlikör
€ 7,00

Fromage de chèvre en pâte de brie, ragoût d'asperges

Ziegenkäse im Brickteig auf Pinienpesto und sautiertem Spargelkompott mit Aceto Balsamico
€ 7,50