

Hors-d'œuvre – Starters – Vorspeisen

<i>Assiette de charcuterie locale</i> <i>Mixed cured meats, local bacon and raw smoked ham</i> <i>Gemischte Platte aus heimischen Wurst. Schinken</i>	<i>€ 13,00</i>
<i>Pâté ou terrine maison</i> <i>Home made pâté or terrine</i> <i>Selbstgemachte Pastete oder Terrine des Tages</i>	<i>€ 14,50</i>
<i>Brandade de morue</i> <i>Warm codfish sauce</i> <i>Warme Dorsch Vorspeise</i>	<i>€ 14,00</i>
<i>Salade de magret de pintade avec la sauce de truffes et anchoises</i> <i>Brest of guinea fowl on salad with truffle and anchovies sauce</i> <i>Perlhuhnbrust auf gruener Salad mit Sardellen – u. Truffeloel</i>	<i>€ 16,00</i>
<i>Poivrons avec sauce d'anchoises et ail "Bagnacauda"</i> <i>Sweet peppers with warm sauce of garlic and anchovies (bagnacauda)</i> <i>Paprikaschoten mit Knoblauch- und Sardellen warme Sauce</i>	<i>€ 14,00</i>

Pâtes et potage – Noodles Rice Soups – Nudeln Reis Suppen

<i>Gnocchis de pommes de terre avec palourdes et pousses de navet</i> <i>Potato "gnocchi" with clams and turnip tops</i> <i>Kartoffel- "Gnocchi" mit Venusmuscheln- und Ruebesprossen</i>	<i>€ 16,00</i>
<i>Tagliatelle au ragoût de sanglier</i> <i>Home made noodles with ragout of wild bore</i> <i>Hausgemachten Bandnudeln mit Wildschweinragout</i>	<i>€ 15,00</i>
<i>Noullies de blé entier avec fromage de chèvre ail et chou rouge</i> <i>Whole wheat noodles with goat cheese, red cabbage and garlic</i> <i>Vollkornnudeln mit Ziegenkaese, Knoblauch u. Rotkohl</i>	<i>€ 15,00</i>
<i>Raviolis du jour - Home made ravioli of the day – Hausgemachte Ravioli</i>	<i>€ 15,00</i>
<i>Risotto du jour (min pour 2 personnes) Risotto of the day,</i> <i>Risotto des Tages (mind. für 2 Personen)</i>	<i>€ 15,00</i>
<i>Potage ou soupe du jour Soup of the day Tagessuppe</i>	<i>Prix variable</i>

Plats principaux – Main courses – Hauptgerichten

<i>Entrecôte de bœuf à la sauce de moutarde</i> <i>Beef sirloin steak with mustard sauce</i> <i>Rinder Rumpsteak mit Senfsauce</i>	<i>€ 24,00</i>
<i>Côtelettes d'agneau paneés au four à la sauce de raifort</i> <i>Breaded and baked lamb ribs with horseradishsauce</i> <i>Panierten u. gebackene Lahmkotletten mit Meerrettichsauce</i>	<i>€ 23,00</i>
<i>„Ossobuco“ avec, with, mit Rosti</i>	<i>€ 21,00</i>
<i>Plat du jour</i> <i>Suggestion of the day</i> <i>Tageshauptgericht</i>	<i>€ 22,00</i>
<i>Poisson du jour Fish of the day Tagesfish</i>	<i>prix variable</i>
<i>Toutes les plats principaux sont garnie avec pommes de terre et legumes</i> <i>All main courses are served with side vegetables and potatoes</i> <i>Alle Hauptgerichte haben Beilagen u. Ofenkartoffeln</i>	
<i>Salade verte ou mixte, Green or mixed salad,</i> <i>gruene oder gemischte Salat</i>	<i>€ 6,00</i>
<i>Fromages du Pay, local cheese, lokaler Kaese</i>	<i>€ 8,00</i>
<i>Desserts maison de</i> <i>home made desserts from</i> <i>Hausgemachten Nachspeisen ab</i>	<i>€ 6,00</i>
<i>Couvert, cover charge, Gedeck</i>	<i>€ 3,00</i>