

Les viandes

-FLEISCH-

Boudin Noir

Blutwurst in Portwein gebraten mit Apfel Charlotten-Zwiebel-Kompott und Kartoffelpüree

25,50 €

La Tour de Pinade

in Papilotten gegarter Perlhuhnturm auf Weinbergpfirsich-Weintrauben-Rendezvous und Sherry-Pfeffer-Sauce

28,50 €

Medaillon au poivre

mit Cognac flambiertes Rinderfilet-Medallions auf grüner Pfeffersauce, braisiertem Gemüse-Melange dazu Kräuter-La Ratte-Kartoffeln

37,90 €

Coq au Vin

in Rotwein gegartes, klassisches französisches Geflügelgericht mit Gemüse und Kräuterkartoffeln

19,50 Euro

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 €