

## Clin d'Oeil

39 €

### Le Gaspacho Melon-Pastèque

Melone u. Pasteken suppe – Melon Soup  
ou

### La Tarte Fine Tomate & Mozzarella

Blätterteigkuchen m. Tomate & Mozzarella - Open-Pie

### La Brochette de Canard au Romarin \*

Entenfilet am Spieß – Roast Duck on Skewer  
ou

### La Truite de notre Vivier aux Amandes \*

Forelle mit Mandeln – Fried Trout w. Almonds

### La Crème Brulée, Thym Citronelle

Karamelisierte Creme - Custard  
ou

### L'Assiette du Fromager

Käseteller – Cheese Plate

### Plat Junior 12 €

Mini Steak & Maxi Glace

### Plat Diététique 22 €

Salade d'Agrumes  
aux Goujonnettes de Saumon

### Plat sans Gluten 26 €

Gluten free Fish or Meat Dish

Info-Blatt fragen – Ask Info-Sheet

### Plat Végétarien 22 €

Lasagnes Gratinées aux Epinards  
et Champignons sautés, Mesclun

## Gastronomique

65 €

### La Coupe de Crémant – Héritage- 2008 \*

### La Petite Rose de Saumon Mariné à l' Aneth

Marinierter Lachs an Dill – Marinated Salmon  
Pinot Blanc Remerschen Kreitzberg, Vendanges Tardives  
Charles Decker

### Les Saint Jacques au Crémant

Jakobsmuscheln - Scallops  
Riesling Bech-Mâcher Gottesgöf 2012  
Caves Bentz

### Sorbet

### Le Tournedos de Bœuf Sœ Fayot \*

Rinderfilet vom Grille - Grilled Beef Tenderloin  
Ch. de Francs <les Cerisiers> Côtes de Francs 2008

### Les Fromages Affinés\*

Käsebrett – Cheese  
Côtes du Roussillon Réserve 2008 Domaine Sardat Malet

### Le Moelleux Chocolat au Cœur Chocolat Blanc

Schokoladenkuchen – Chocolate Cake  
Crémant « Laurent Benoît » Brut L.R Kox

supplément vins accompagnants (5 verres assortis) : 29 €

## Votre Composition 44 €

Entrée et plat **ou** plat et dessert

## Lohengrin

48 €

### Le Bavaois d'Asperges en Gelée de Persil \*

Spargelsülze m. Petersiliengelée – Gellied Asparagus w. Parsly  
ou

### La Comptée de Lapereau en Aspic, Crème à l' Estragon \*

Kaninchenpastete m. Estragon - Rabbit Paté and Tarragon Cream  
ou

### La Trilogie de Melon

Melone-Variationen- Honey Melon Different Styles

### Le Contrefilet aux Girolles \*

Rinderippensteak m. Pfifferlingen - Sirloin w. Egg-Mushrooms  
ou

### Le Filet de Rouget Emulsion au Crémant

Rouget Filet in Sektemulsion – Red Mullet

### Les Mirabelles au Sirop, Glace Bourbon

Frische poschierte Mirabellen m. Eis – Mirabellen w. Vanilla Ice  
ou

### Le Parfait Orange en Coque de Chocolat

Süßspeise Variationen --- Assorted Dessert  
ou

### Les Fraises Romanoff \*

Purierte Erdbeeren m. Eis – Mashed Strawberries w. Ice  
ou

### Les Fromages Affinés \*

Käsebrett - Assorted Cheese

