



VORSPEISEN ENTRÉES / APPETIZERS

Herzhafte Gulaschsuppe

Große Portion 11,- €

Soupe de goulasch copieuse

grande portion 11 €

Hearty goulash soup

large portion € 11

Kartoffeleintopf mit gebratener Mettwurst

Große Portion 11,- €

Ragoût de pommes de terre aux saucisses frites

grande portion 11 €

Potato stew with fried sausage

large portion € 11



SALATE **SALADES / SALADS**

Gemischte Blattsalate mit Radieschen, Paprika,
Kirchtomaten, Salatgurke, Croutons und Hausdressing

*Salades de feuilles mixtes avec radis, poivrons,
Tomates cerises, concombre, croûtons et vinaigrette maison*

Mixed leaf salads with radishes, peppers,
Cherry tomatoes, cucumber, croutons and house dressing

9,- €

Bunte Blattsalate mit:

Assortiment de salades avec:

Colorful lettuce with:

gebratenen Geflügelstreifen

languettes de volaille poellées

fried poultry strips

16,00 €

Käse & Schinkenstreifen

Lanières de fromage et jambon

Cheese & ham strips

17,00 €

Räucherlachs

saumon fumé

smoked salmon

19,00 €

gebratene Rinderstreifen

lanières de boeuf frites

fried strips of beef

19,00 €

5 gebratene Garnelen

5 crevettes frites

5 gebratene Garnelen

21,00 €



HAUPTSPEISEN MAIN DISHES / PLATS

Frischer Flammkuchen „Traditionell“ mit Speck und Zwiebeln
Tarte flambée fraîche "Traditionnelle" aux lardons et oignons
Fresh tarte flambée "Traditional" with bacon and onions

12,- €

Frischer Flammkuchen „Spezial“ mit Lachs, Garnelen, Blattspinat und Sauerrahm
Tarte flambée fraîche "Spezial" au saumon, crevettes, épinards en feuille, et crème aigre
Fresh tarte flambée "Spezial" with salmon, shrimps, leaf spinach and sour cream

15,- €

Bouchée à la reine im Blätterteigpastetchen
Bouchée à la reine de pâte feuilletée
Bouchée à la reine in puff pastry patty

15,- €

Hausgemachter Kartoffelrösti mit Räucherlachs und Kräuterschmand
Rösti de pommes de terre maison au saumon fumé et crème sure aux herbes
Homemade potato rösti with smoked salmon and herb sour cream

17,- €

Maispoulardenbrust an Dijonsenfsoße mit Blattspinat und Rosmarinkartoffeln
Poitrine de poulet à la moutarde de Dijon aux feuilles d'épinards et pommes de terre au romarin

Chicken breast with Dijon mustard sauce with spinach leaves and rosemary potatoes

17,- €



Rahmgeschnetzeltes vom Kalb mit Champignons an hausgemachtem Kartoffelrösti
Tranches de veau en sauce à la crèmeaux champignons et rösti de pommes de terre maison
Sliced veal in cream sauce with mushrooms and homemade potato rösti

19, - €

Pochiertes Lachsfilet an Zitronen-Dillsosse und Gemüserais
Filet de saumon poché à la sauce aneth citron et riz aux légumes
Poached salmon fillet with lemon dill sauce and vegetable rice

19, - €

Schnitzel vom Kalb mit Zitrone und Kapern,
Pommes-frites und Beilagensalat
Escalope de veau au citron et câpres, frites et salade d'accompagnement
Veal cutlet with lemon and capers, French fries and side salad

21,- €

Rumpsteak mit Kräuterbutter, Pommes-frites und Beilagensalat
Steak de croupe avec beurre aux herbes, frites et salade d'accompagnement
Rump steak with herb butter, French fries and side salad

24,- €

Rinderfiletsteak mit Pfeffersosse, Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln
*Steak de filet de boeuf avec sauce au poivre, légumes grillés
et pommes de terre au romarin*
Beef fillet steak with pepper sauce, grilled vegetables and rosemary potatoes

29,- €



Pasta

Spaghetti mit Bolognesesoße vom Rind mit gehobeltem Parmesan
Spaghetti à la sauce bolognaise au bœuf et parmesan tranché
Spaghetti with beef bologna sauce with sliced parmesan

10,- €

Spaghetti in Basilikumpesto mit gehobeltem Parmesan
und fünf gebratenen Garnelen
Spaghetti au pesto de basilic avec parmesan tranché et cinq crevettes frites
Spaghetti in basil pesto with sliced parmesan and five fried shrimps

22,- €



DESSERT

Frisch gebackenes Schokoladentörtchen an Bourbon Vanilleeis

Tarte au chocolat frais sur glace vanille bourbon

Freshly baked chocolate tart on bourbon
vanilla ice cream

7,00€

Crème brûlée mit frischen Beeren

Crème brûlée aux baies fraîches

Creme brulee with fresh berries

6,00€

»Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern«.

»Cher invité! Des informations sur les ingrédients de nos plats qui peuvent provoquer des allergies ou des intolérances peuvent être obtenues sur demande auprès de notre personnel de service.

"Dear Guest! Information about ingredients in our dishes that can cause allergies or intolerances can be obtained from our service staff on request.