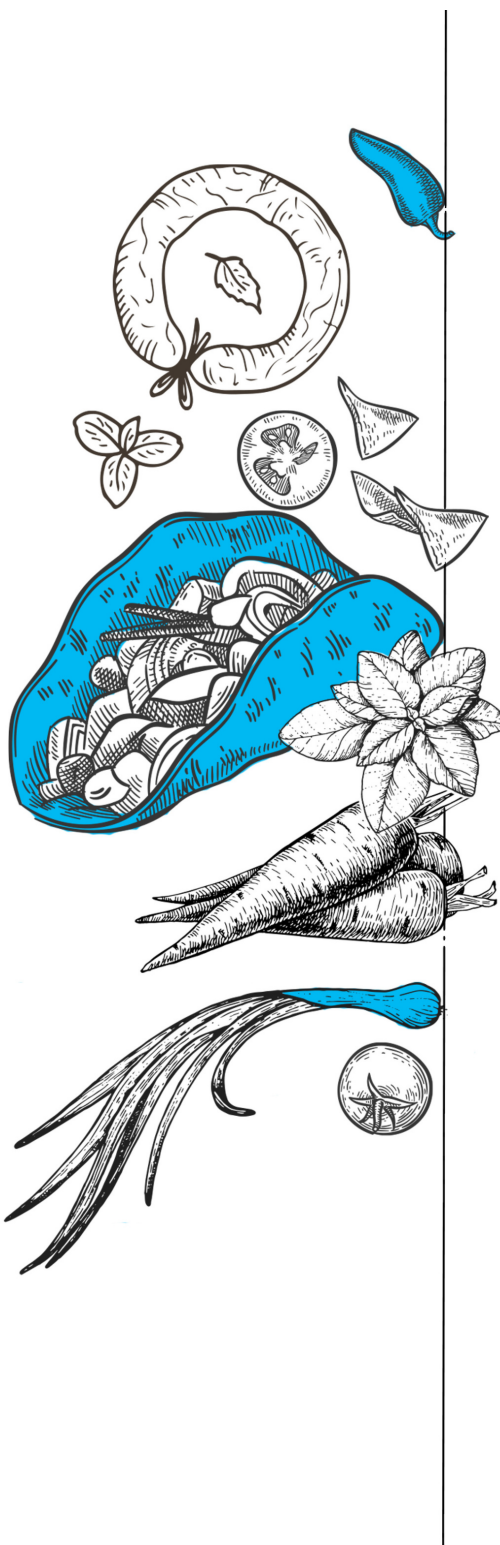




SPECIALS



SALAD	  		14.00
Endivien, Zitronenvinaigrette, Baumnüsse, Orangen, Grapefruit, Ziegenkäse <i>Salade endive, vinaigrette au citron, noix, orange, grapefruit, fromage de chèvre</i>			
MUSSELS			17.00
Sautierte Jakobsmuscheln, Schwarzwurzelpüree <i>Coquilles Saint-Jacques sautées, purée de salsifis</i>			
SOUP			
Tomatensuppe mit Knoblauchbrot		Vorspeise / Entrée	9.50
<i>Soupe à la tomate avec du pain à l'ail</i>		Hauptgang / plat principale	14.00
MEAT			33.00
Schweinskotelett grilliert, Rahmkohlrabi, Holzfäller Frites Hausgemachte Kräuterbutter <i>Côtelette de porc grillée, chou-rave à la crème, pommes bâcheronnes beurre aux herbes maison</i>			
FISH			28.50
Kabeljaufilet im Sesammantel, Soja-Teriyaki Nudeln, Weissweinpeperoni, frische Kräuter <i>Filet de cabillaud enrobée de sésame, nouilles soja-teriyaki, poivrons sautés au vin blanc, fines herbes</i>			
RISOTTO	 		26.50
Saisonales Risotto mit Kräuterpesto und Federkohl <i>Risotto de saison avec pesto d'herbes et chou frisé</i>			
PLUM	 		12.00
Rotweinzwetschgen, hausgemachtes Zimtglace <i>Pruneaux au vin rouge, glace maison à la cannelle</i>			