



Auszug
Suppen, Vorspeisen, Fleischlos, Nachtisch

Französisches Kartoffelsüpple	2,90 €
Französische Zwiebelsuppe	3,20 €
Käserahmsuppe	3,50 €
Elsässer Schneckensuppe	6,30 €
Krabbencocktail mit Toast und Butter	5,70 €
Salat mit Speckzwiebelsoße oder Käsesoße	4,60 €
Champignons provencale	4,90 €
Schnecken in Kräuterbutter	5,90 €
Schnecken Narbonner Art mit Manderahm	6,10 €
Krabben in Curry-Knoblauchbutter	7,50 €
Große Salatplatte mit Schinken und Käse	6,80 €
Gemüseplatte mit Spiegelei	7,60 €
Kartoffelpfanne mit Pilzen Gemüse und Ei	5,30 €
Hausgemachte Nudeln mit Schältomate, Basilikum	6,30 €
Hausgemachte Nudeln mit Käserahmsauce	7,30 €
Weitere nudelgerichte auf unserer Nudelkarte	
Vanilleeis mit Caramel- oder Schokosoße und Sahne	2,20 €
Armer Ritter mit Marc de bourgogne	2,70 €
Apfel in Cidre gedünstet mit Preiselbeeren	2,90 €
Crepes in verschiedene Variationen ab	4,20 €
Omelette normande mit Apfel und feinem alten Calvados	4,70 €
Käse in Olivenöl Brot	2,60 €
Käseplatte	5,80 €

Auszug Hauptgänge

Schwein



Schinkenröllchen <i>tranche de jambon farcie</i> mit grünen Bohnen g dazu Röstkartoffeln und Salat	9,10
SCHWEINESCHNITZEL <i>ARDENNAISE</i> (Speck,Zwiebeln,Wein) mit Röstkartoffeln und Salat	11,60
SCHNITZEL IN PFEFFERRAHMSOÛE <i>au poivre et crème fraiche</i> mit Kroketten und Salat	11,90
CALVADOSRAHMSCHNITZEL mit feinem altem <i>vieux Calvados</i> mit Kroketten und Salat	11,90
SCHWEINESTEAK IN BURGUNDER SENFSOÛE <i>sc, á la moutarde</i> pommes frites und Salat	11,40
SCHWEINELENDCHEN MIT PILZEN <i>aux champignons de paris</i> dazu Lyoner Kartoffeln und Salat	13,50

Geflügel

HÄHNCHENGESCHNETZELTES <i>émincé</i> mit Pilzen mit pommes frites und Salat	10,90
CONFIT D'<i>CANARD MAISON</i> (eingelegte Ente) natürlich hausgemacht nach altem Rezept mit Röstkartoffeln und Erbsen	14,20
CONFIT DE <i>POULE MAISON</i> (eingelegtes Huhn) auch hausgemacht nach altem Rezept mit Röstkartoffeln und Erbsen	12,20

Rind

FRANZÖSISCHES PFEFFERSTEAK <i>steak au poivre</i> mit Curry-Cognacsoße mit pommes frites und Salat	14,10
RUMPSTEAK WEINHÄNDLER ART <i>marchande de vin</i> (mit Rotweinssoße) mit pommes frites und Salat	14,10
RUMPSTEAK <i>BRETONISCH</i> mit feinen Kräutern Röstkartoffeln und Bohnen	14,50
FLEISCHTOPF PERE <i>BOUDEAU</i> , verschiedene Fleischstücke auf Bäckerinkartoffeln mit glasierter Zwiebel	15,50

Lamm

LAMMSTEAKS (Lammfilets) vom Grill <i>steaks grillé, aux haricots verte</i> auf grünen Bohnen	12,90
LAMMSTEAKS (Lammfilets) vom Grill <i>á la boulangère</i> auf Bäckerinkartoffeln mit Salat	12,90
LAMMGESCHETZELTES mit Zwiebeln und Pilzen <i>émincé et au thym</i> Thymianrahmssoße mit Kroketten und Salat	12,90
LAMMGESCHNETZELTES <i>Provencale</i> mit Pilzen und hausgemachten Nudeln, dazu Salat	12,90

NACHSPEISEN Dessert süße Leckereien

Creme au Grand Marnier mit Sahne	2,80
Weincreme Zabaione mit Marsala	2,80
Creme Normande mit feinem alten Calvados	2,80
Apfel pomme au Cidre gedünstet	2,40

Eis Glace

Vanilleeis natur mit Caramel oder Schokosoße und Sahne	2,20
Eis Elisabeth garniert mit Kirsche u, Ananas und Sc, du chef (süß, scharf)	2,90
Königsplatte royal eine Riesenportion Eis garniert	4,70
Omelette surprise (Eis überbacken) auf Anfrage in der Küche	5,10

Warme Desserts chaud

Omelette normande mit Äpfeln, Zucker mit Calvados, flambiert	4,70
Toast Martiniquaise , Vanillecreme mit Ananas Mandeln und Rum flambiert	4,30
Crepes Suzettes Pfannkuchen mit Orangenlikör flambiert	4,20
Crepes Suchard mit Schokoladenfülle, mit Rum flambiert	4,20
Crepes au sucre natur	2,70
Crepes confiture	2,70

Unsere Käse nos fromages

Trapistenkäse Trapiste	2,70
Bleu Edelschimmelkäse aus der Bresse	2,90
Eingelegter Käse fromage à l`ail in Olivenöl mit Knoblauch	2,60
Eingelegter Käse in Kräuteröl aux herbes nach altem Hausrezept	2,60
Kleine Käseplatte Plateau de fromages mit Butter (ca. 5 versch. Käse)	5,80
Angemachter Camembert aux oignons	3,70
Gebackener Camembert panée mit Ei u, Brot	4,30
Gebackener Camembert panée mit Preiselbeeren	4,30