

# Französische Spezialitäten

## Vorspeisen

### Entrées / starters

**2 Lothringer Käseküchlein an einem Salatbukett** 14.00

2 Tartelettes fromage de Lorraine au bouquet de salade  
2 cheese tartlets Lorraine style with a salad bouquet

**Saisonsalat mit Ziegenkäse auf Toast** 16.00

Salade de saison au fromage chèvre sur toast / seasonal salad with goat cheese on toast

**Jakobsmuscheln auf Spinat mit Sauce Hollandaise gratiniert** 24.00

Coquilles St. Jacques sur épinards gratinées à la sauce hollandaise  
Scallops on spinach gratinated with hollandaise sauce

## Suppe

### Potage / soup

**Zwiebelsuppe mit Käsecroûtons** 11.00

Soupe d'oignons aux croûtons au fromage / onion soup with cheese croutons

## Hauptgänge

**Plats principaux / main courses** 1/2 1/1

**Moules frites** 24.00 30.00

**Muscheln (ITA/F) an Kräuter-Weissweinsauce mit Pommes frites**

Moules marinées aux frites / mussels in white wine-sauce with herbs, served with French fries

**Coq au vin** 32.00

**In Rotwein geschmorter Hahn (F), serviert mit Nudeln und Karotten**

Coq au vin, servi aux nouilles et carottes / in red wine braised cock with noodles and carrots

**Bouillabaisse à la Marseillaise** 32.00

**Edelfisch-Eintopf mit Sauce Rouille und Baguette**

Bouillabaisse Marseillaise à la sauce rouille et baguette  
Fish stew with sauce rouille and baguette

# Französische Spezialitäten

**Hauptgänge** 1/2 1/1  
Plats principaux / main courses

**Gebratene Schweinefiletmedaillons an Apfel-Calvadossauce** 31.50 38.00  
**Kartoffelstock und grüne Bohnen**

Médaillons de filet de porc à la sauce Calvados, servi à la purée de pommes de terre et haricots  
Pork medallions with Calvados sauce, served with mashed potatoes and green beans

**Gratinierte Endivie an einer Käsesauce** 22.00 26.00  
**serviert mit Schnittlauchkartoffeln**

Chicorée frisée gratinée à la sauce fromage, servi aux pommes de terre à la ciboulette  
Gratinated endivie with cheese sauce, served with chive potatoes

**Gebratene Entenbrust an Orangen-Pfeffersauce** 34.00  
**Kartoffelgratin und zweierlei Karotten**

Magret de canard sauté à la sauce orange poivré, servi au gratin dauphinois et carottes  
Sautéed duck breast with orange-pepper sauce, served with potato gratin and carrots

**Gebratenes Rindsentrecôte an einer Rotwein-Marksauce** 140g 180g  
**Pommes frites und Kräuter-Tomate** 35.00 42.00

Entrecôte de bœuf sauté à la sauce au vin rouge et moelle, servi aux pommes frites et tomate aux herbes  
Sautéed beef entrecôte with red wine-marrow sauce, served with French fries and tomato with herbs

## Desserts

Desserts / desserts

**Tarte Bourdaloue mit Birne und Mandelcreme** 12.00  
**serviert mit Vanilleglace**

Tarte bourdaloue à la poire et crème d'amandes et glace vanille  
Tarte bourdaloue with pear and almond cream, served with vanilla ice cream

**Profiteroles mit Schokoladensauce** 11.50  
Profiteroles à la sauce chocolat / profiteroles with chocolate sauce

**Dreierlei Macarons** 9.00  
Trio de macarons / three kind of macarons