



Vorspeisen-Entrées:

Tagessuppe Potage du jour	9.00€
Auswahl an Pasteten garniert mit Feldsalat, Zwiebelkonfitüre und Früchtegarnitur Délices de pâtés, confiture d'ognions et sa garniture de salade et de fruits	18.50€
Hausgemachte Ardenner Kroketten an Salat Croquettes ardennaises faites maison et sa salade	15.50€
Kleiner Fisch-und Schalentiereintopf nach Art des Hauses Pot-au-feu de poissons et de crustacés à la façon du chef	19.50€
Schnecken „Burgunder-Art“ mit Käse überbacken Les escargots de Bourgogne gratinés	16.50€

Hauptgerichte -Plats principaux:

Perlhuhnfilet in feiner Estragonsoße Warmes Gemüse, Salat und hausgemachte Kroketten Filet de pintadeau à l'estragon Légumes chauds, salade et croquettes faites maison	26.00€
Steak vom Limousin-Rind in Pfeffersoße Warmes Gemüse, Salat und hausgemachte Fritten Steak de Limousin au poivre Légumes chauds, salade et frites faites maison	29.00€
Filet vom Skrei in Butter gebraten auf Wirsingbett Frische Salzkartoffeln Filet de skrei poêlé sur son lit de chou de Savoie Pommes de terre nature	27.50€



Nachtisch-Desserts:

Dame Blanche	9.00€
Brésilienne	9.00€
Frischer Fruchtsalat Salade de fruits frais	10.00€
Vanilleeis mit warmen Himbeeren Glace vanille aux framboises chaudes	10.00€
Vanilleeis mit Eierlikör Glace vanille à l'avocat	10.00€
Eiskaffee Café glacé	9.00€
Kaffee „Vier Jahreszeiten“ Café „Vier Jahreszeiten“	6.00€

Zum Nachtisch empfehlen wir ein Glas Dessertwein ab 8.00€

Avec le dessert nous vous proposons un verre de vin doux

Informationen bezüglich der Allergene sind auf Anfrage möglich. Die Zubereitung der Gerichte kann ändern.

Informations sur les allergènes : disponibles sur demande. La composition des plats peut changer.