

Unsere Empfehlungen

| Normandie Austern Pleine mer N°3 |

| Chesterbrot | Zitrone |

6 Stück 15,00

* | Block Foie gras de Canard |

| Sel de Guerande |

| Feigenconfit | warmes Brioche |

20,00 (*18,-)

* | Avocado „ready to eat“ | mariniert |

| Bergkäse | geröstetes Nuss-Topping | Garnitur |

-vegetarisch-

12,50 (*11,25)

* | Bretonische Sardinenfilets |

| im Erdnussöl kross frittiert |

| Ajolidpp | Salatbouquet | Baguette |

15,00 (*13,50)

* | Knusprige Fleischbällchen vom Weidelamm |

| nach holländischer Bitterballen-Art |

| Senfdipp | Rucculabeet |

14,00 (*12,60)

| Kalbsnierchen |

| Steinpilz Beurre blanc | bunte Möhren & Zuckererbsen |

| hausgemachte Bandnudeln |

24,50

| Frischer Calamar aus Sizilien | vom Grill |

| Zwiebel-Knoblauch-Schmelz | Kräuteröl |

| Ratatouille | Baguette vom Luxenburger Mühlenbäcker |

28,00

Bestes Fleisch aus unserem eigenen Dry Ager

| Dry Aged Rückensteak | Franz. Charolais Färsen |

| 75 Tage bei uns gereift | Premium Master Cut |

| komplett ohne Fettrand | angenehme Reifernote |

| Pfälzer Buschbohnen | unsere Trüffel-Pommes |

202gr 35,35

227gr 39,70

212gr 37,10

221gr 38,65