

MORE THAN 10

LES ENTRÉES

CRÈME DUBARRY	17.00
BLUMENKOHL- RAHMSUPPE MIT CRÈME FRAÎCHE GEBRATENE COQUILLE ST- JACQUES creamy cauliflower soup with crème fraîche, roasted scallop	
BURRATINA. ASPERGES. TOMATE	21.00
BURRATINA, GRÜNE SPARGELN, DATTERINI burratina, green asparagus, Datterini	
COCKTAIL DE CREVETTES SEEROSE	21.00
MSC CREVETTES, SAUCE COCKTAIL, BABY LATTICH shrimp cocktail, baby lettuce	

LES POISSONS

FILET DE DORADE ROYALE SUR FENOUIL	48.00
FILET DE DORADE, GEDÜNSTETER FENCHEL, SAUCE PISTOU, RISOTTO ZAFFERANO filet de dorade, fennel vegetable, basil pistou sauce, risotto with saffron	

LES VIANDES

TOURNEDOS DE BOEUF SEEROSE	59.00 / 74.00
RINDSFILET MIT SEEROSE- BUTTER ÜBERBACKEN POMMES FRITES + BUNTES GARTENGEMÜSE + 8.50 grilled beef steak, seerose butter, french fries + colorful garden veggies + 8.50	

PASTA

RAVIOLI DE SAISON FAÇON DE CHEF	35.80
FRAGEN SIE UNS NACH UNSEREN HANDGEMACHTEN RAVIOLI ask us about our handmade ravioli	

FÜR INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN IN DEN EINZELNEN GERICHTEN WENDEN SIE
SICH BITTE AN UNSERE MITARBEITENDEN