

NOS SPÉCIALITÉS

EN AVRIL

NEGRONI BARREL AGED <i>Im Akazienfass gereifter Negroni</i>	15.00
LES HUÎTRES MARENNES OLÉRON (LA PIÈCE) <i>Spéciale de Claire N° 3</i>	3.50
LES HUÎTRES MARENNES OLÉRON (6 PIÈCES ET UNE COUPE DE CHAMPAGNE) <i>Spéciale de Claire N° 3</i>	31.00
SALADE AUX LENTILLES ET BETTERAVES AVEC CHÈVRE <i>Linsensalat mit Randen und Ziegenkäse an einem Dill Dressing</i>	14.50
GALETTE SPÉCIALE <i>Galette mit Spinat, Rauchlachs, Ei und Dillsauce</i>	22.00
QUICHE SPÉCIALE (20 MINUTES) <i>Quiche mit Lauch und Lachs, Blattsalat an Kräutervinaigrette</i>	21.50
SPAGHETTI AU THON <i>Spaghetti mit Thon, Zwiebeln und Schnittlauch</i>	21.50
MOULES MARINIÈRES À LA CRÈME <i>Moules an einer feinen Weisswein-Rahmsauce mit Pommes frites</i>	31.50
RAVIOLI AUX ASPERGES (PATRIZIA FONTANA) <i>Spargelravioli mit brauner Butter, Parmesan und Rohschinken</i>	27.50
TARTE AU CHOCOLAT <i>Schokoladenkuchen mit Double Crème</i>	9.50
CAFÉ GOURMAND <i>Kaffee, Espresso oder Thé mit 3 verschiedenen Mini Patisserie</i>	9.50
CHARDONNAY UNPLUGGED <i>Weingut Hannes Reeh, Andau, Österreich Traubensorte: Chardonnay</i>	8.50 59.50
MERLOT UNPLUGGED <i>Weingut Hannes Reeh, Andau, Österreich Traubensorte: Merlot</i>	10.00 70.00