

MENU MARDI/ TUESDAY

Beef broth | Vegetables, Custard royale, Pumpkins
Bouillon de boeuf | Légumes, Céléstines au potiron

or/ou

Beetroot salad | Lamb`s lettuce, Candied nuts, Cream cheese
Salade betteraves rouges | Mâche, Noix, Fromage frais

or/ou

Mixed Salad | Raw vegetables, Croutons, Dressing
Salade Mêlée | Crudités, Croûtons, Vinaigrette maison

Lamb ragout | Apricot, Dates, Rice, Pomegranates, Eggplant
Ragout d'Agneau | Abricots, Dattes, Riz parfumé, Aubergines

or/ou

Poached pike dumplings | Dill sauce, Peas, Tagliatelle
Quenelles de brochet | Sauce aneth, Petits pois, Tagliatelle

or/ou

Vegan Goulash „Szegediner style“ | Smoked tofu, Sauerkraut, Potatoes
Goulash Vegan | Tofu fumé, choucroute, pommes de terre

Sweet dumplings | Nougat, Curd cheese, Plums
Quenelles fromage blanc- nougat | Compote de quetsch

or/ou

Variation of cheese
Assiette de fromages

3- course- menu/ 3 plats: EUR 38,00 p.P.

4- course- menu/ 4 plats: EUR 42,00 p.P.

Vegetarian/ Végétarien: - EUR 5,00 p.P.

MENU MERCREDI/ WEDNESDAY

Chestnut soup | Croûtons flavoured with Chilli and Cinnamon
Velouté de châtaignes | Croûtons chili- cannelle

or/ou

Pumpkin Panna Cotta |
Mustard- Dill- Sauce, Graved salmon, Blood orange
Panna- Cotta au potiron |
Sauce aneth- moutarde, Gravlax à l'orange sanguine

or/ou

Mixed Salad | Raw vegetables, Croutons, Dressing
Salade Mêlée | Crudités, Croûtons, Vinaigrette maison

Beef brisket | Sauce raifort, Vegetables, Stewed apples
Poitrine de boeuf | Sauce raifort, Légumes, Compote de pommes

or/ou

Glazed Codfish | Almond milk sauce, Carrots, Mashed potatoes
Cabillaud glacé | Sauce lait d'amandes, Carottes, Purée de pommes de terre

or/ou

Tomato- Eggplant- Ravioli | Gruyere cheese, Sage, Zucchini
Ravioli tomate- aubergine | Gruyère, Sauge, Courgette

Vanilla Flan | Raspberry sorbet
Flan Vanille | Sorbet framboise

or/ou

Variation of cheese
Assiette de fromages

3- course- menu/ 3 plats: EUR 38,00 p.P.

4- course- menu/ 4 plats: EUR 42,00 p.P.

Vegetarian/ Végétarien: - EUR 5,00 p.P.

MENU JEUDI/ THURSDAY

Beetroot soup | Raspberry, Semolina dumpling, Gin flavour
Consommé betteraves rouge- framboises | Quenelles de semoule au Gin

or/ou

Boiled beef brawn | Horseraddish – Chives- Vinaigrette
Aspic de boeuf | Vinaigrette radis- ciboulette

or/ou

Mixed Salad | Raw vegetables, Croutons, Dressing
Salade Mêlée | Crudités, Croûtons, Vinaigrette maison

Game stew | Red cabbage, Hazelnut- “Spätzle”
Ragout cerf/ sanglier | Choux rouge, Spätzle noisettes

or/ou

Fried char filet | Beurre blanc, Root vegetables, Potatoes
Filet d’ omble grillé | Beurre blanc, Légumes racine, Pommes de terre

or/ou

Pumpkin- Apple- Lasagne | Tomatoes, Basil, Cheese
Lasagne potiron- pommes | Tomates, Basilic, Tomme de montagne

Pear strudel | Hazelnut ice cream
Strudel aux poires | Glace noisette

or/ou

Variation of cheese
Assiette de fromages

3- course- menu/ 3 plats: EUR 38,00 p.P.

4- course- menu/ 4 plats: EUR 42,00 p.P.

Vegetarian/ Végétarien: - EUR 5,00 p.P.

MENU VENDREDI/ FRIDAY

Zucchini soup | Chicken stewer, Aioli
Velouté de courgettes | Brochette de poulet, Aioli

or/ou

Goat cheese tartelettes | Date jam, Salad
Tartelette au chèvre frais | Confiture de dattes, Salade

or/ou

Mixed Salad | Raw vegetables, Croutons, Dressing
Salade Mêlée | Crudités, Croûtons, Vinaigrette maison

Roasted beef and beef roll | Onion sauce, Savoy, Bacon, Potato gratin
Duo de boeuf | Sauce oignons, Choux frisé- lard, Gratin de pommes de terre

or/ou

Fried pike-perch fillet |
Black pudding- crust, Champagne sauce, Sauerkraut, Veggie- Rösti
Sandre en croûte de boudin noir | Sauce crémant, Choucroute, Rösti de légumes

or/ou

Beetroot Gnocchi | Parsley sauce, Gratinated Cheddar, Crunchy walnut
Gnocchi de betterave rouge | Sauce persil, Gratinés au Cheddar, noix

Curd cheese mousse | Orange, Cantuccini, Plum sorbet
Verrine mousse fromage blanc- orange | Cantuccini, Sorbet prune

or/ou

Variation of cheese
Assiette de fromages

3- course- menu/ 3 plats: EUR 38,00 p.P.

4- course- menu/ 4 plats: EUR 42,00 p.P.

Vegetarian/ Végétarien: - EUR 5,00 p.P.

MENU SAMEDI/ SATURDAY

Vegan pumpkin soup | Seeds, Oil
Soupe de potiron végétale | Graines, Huile de potiron

or/ou

Variation of Bruschetta |
Apple- pumpkin, Tete de moine- curreant, Eggplant- Tomato
Variation Bruschetta |
Pommes- Potiron/ Tête de moine- groseilles, Aubergines- tomates

or/ou

Mixed Salad | Raw vegetables, Croutons, Dressing
Salade Mêlée | Cruitées, Croûtons, Vinaigrette maison

Fried poularde breast | Chorizzo-crust, Carrots, Duchess potatoes
Suprême de poularde grillé | Crôte de chorizzo, Carottes, Pommes de terre duchesse

or/ou

Salmon filet | Clementine- Lobster- Sauce, Papardelle, Vegetables
Filet de saumon | Sauce clementine- homard, Papardelles- légumes

or/ou

Goat cheese | Pumpkin seed coat, Beetroot risotto, Kumquat, Spinach
Fromage de chèvre en robe de potiron | Risotto betteraves rouge, Kumquat, Épinards

Chocolate tiramisu | Passion fruit sorbet
Tiramisu chocolat | Sorbet fruit de la passion

or/ou

Variation of cheese | **Assiette de fromages**

3- course- menu/ 3 plats: EUR 38,00 p.P.

4- course- menu/ 4 plats: EUR 42,00 p.P.

Vegetarian/ Végétarien: - EUR 5,00 p.P.