

## Eine Kleinigkeit / A tiny bit...

<u>Marinierter lachs, gazpacho, oliven-tapenade, gerauchter entenbrust, gänseleberpastete</u>	11,00 €
<u>Marinated Salmon, gazpacho, olive tapenade, smoked duck breast, foie gras</u>	

## Zu anfangen / To start with...

<u>Gänseleberpastete, mirabelle-romarin</u>	21,00 €
<u>Foie gras, mirabelle plum, rosemary</u>	
<u>Mit Rote -bete marinierter lachs</u>	16,00 €
<u>With beetroot marinated salmon</u>	
<u>Gegrillte wachtelefilets, gerauchter entenbrust, kohlrabi, rote bete pürée</u>	14,00 €
<u>Grilled quail fillets, smoked duck breast, Kohlrabi, purée with beetroot</u>	

## Tradition...

<u>Grüner salat</u>	5,00 €
<u>Green salad</u>	
<u>Tagessuppe</u>	5,00 €
<u>Soup of the day</u>	
<u>Rohkostteller</u>	10,00 €
<u>Raw vegetables</u>	
<u>Kalbsrahmschnitzel, spaetzlé</u>	23,00 €
<u>Veal cutlet, cream sauce, speatzlé</u>	
<u>Sauerkraut garniert</u>	21,00 €
<u>Sauerkraut and smoked meat</u>	
<u>Kalbsnieren, chorizo, tomaten, gänseleber</u>	19,00 €
<u>Veal kidneys, sweet chorizo, dried tomatoes and foie gras</u>	
<u>Steak tartare</u>	22,00 €

## Und dann / Then...

<u>Kleine Lammkeule, Bier sauce, Kartoffeln galette</u>	24,00 €
<u>Lamb shank, beer sauce, potatoes with herbs</u>	
<u>Entenbrust, Lauch und Schalotten gegrillt, Griespfluttas</u>	26,00 €
<u>Duck breast leek and roasted shallots, griespfluttas</u>	
<u>Simmental Entrecôte, béarnaise butter</u>	25,00 €
<u>Simmental Entrecôte, sauce vierge</u>	25,00 €
<u>Simmental Entrecôte, virgin sauce</u>	
<u>Lachs cordon bleu, risotto vénéré</u>	24,00 €
<u>Salmon cordon bleu, lemon sauce and black rice risotto</u>	
<u>Wolfsbarch, gepresster Vitelote, schwarze Karotte, Rübe, rosa Beersauce</u>	26,00 €
<u>Sea bass, pressed vitelote, black carrot, turnip, pink berry sauce</u>	
<u>Végétalisch</u>	16,00 €
<u>Vegetarian dish</u>	

*All our dishes are prepared with fresh and seasonal vegetables*

## Menus

### Menu du Terroir 25,00 €

- Wurst und Käse Salat / Sausages and cheese Salad
- Sauerkraut
- Eis Kugelhopf oder Münsterkäse / Kugelhopf Parfait or Munster cheese

### Menu du Relais 42,00 €

- Mit rote Bete mariniertes Lachs oder Gänseleberpastete, mirabelle-romarin oder gegrillte Wachtelfilets, geräucherter Entenbrust, Kohlrabi, rote Bete purée
- With beetroot marinated salmon or Foie gras, mirabelle plum, rosemary or grilled quail fillets, smoked duck breast, Kohlrabi, purée with beetroot
- Wolfsbarch, gepresster Vitelote, schwarze Karotte, Rübe, rosa Beersauce oder Entenbrust, Lauch und Schalotten gegrillt, Griespfluttas
- Sea bass, pressed vitelote, black carrot, turnip, pink berry sauce or Duck breast leek and roasted shallots, griespfluttas
- Dessert nach Wahl / Dessert of your choice