



Soupes (Suppe)



Soupe de poisson safranée

Französische Fischsuppe mit Edelfischen, Gemüse und Soße Rouille
€ 8,50

Hors d'œuvre (Vorspeise)

Terrine de crevette et de poisson

Terrine vom Edelfisch mit Krustentiermayonnaise
€ 9,00

Crevettes dans les pommes de terre

Garnelen im Kartoffelmantel auf roter Beete mit marinierten Salatröschen
€ 12,50

Plate de poisson (Fischgerichte)

Morue en papillote

Kabeljau im Gemüse-Buttersud in der Folie gegart mit Kräuterkartoffeln
€ 16,00

Feuilleté de truite saumonée et poisson-chat

*Lachsforelle und Waller im Blätterteig auf Kräuterschaum
mit Möhrchen und Dillkartoffeln*
€ 18,50

Filet de sandre et ragoût de concombre

Gebratenes Zanderfilet auf Schmorgurken mit Rosmarinkartoffeln
€ 19,00

Saint Pierre avec légumes à la crème fraîche

Gebratenes Petersfischfilet auf Gemüse in Creme fraîche mit Kartoffelkräpfen
€ 19,00

Filet de Sole avec épinards sautés

Seezungenroulade auf sautiertem Blattspinat mit Weißweinsauce und Reisduett
€ 21,50



Dessert (Nachspeise)



Gâteau de fruits de la passion et chocolat

Terrine von Baumkuchen und weißem Mokkamousse mit Orangensalat
€ 7,50