Nous vous servons ce Soir samedi 11 juillet Prix clients extérieur Menu 49 euro pp Suggestion d’apéritif Hugo, Hieländerbléi mat Crémant 11,50.-

Foie d’Oie fait maison et sa brioche Gänseleberpastete mit Napftoast

ou bien

½ Homard sur guacamole d’avocat et tomates crevettes Kleiner Hummer auf Avocadosfrucht Tomate mit Nordseekrabben

\*\*\*\*

Sorbet citron vert au Crémant

\*\*\*\*

Carré d’un veau ferme aux champignons des bois poêlée de tomates provençales pommes en robe des champs

Kalbsbraten mit Pilzen, Tomatengemüse mit Knoblauch und Kräutern Karoffeln in der Schale mit Rahmsauce

ou bien

Dos de jeune Cabillaud de Norvège sauce aux crustacés, polenta poêlée aubergines en légumes

Junger Kabeljau aus den Fijorden von Norwegen in Schalentierensauce, Polenta gebraten mit Oliven Auberginengemüse

\*\*\*\*

Les fromages de la ferme Schmalen de Berdorf

\*\*\*\*

Crème Mascarpone aux fruits rouges

ou bien

Assiette glacée