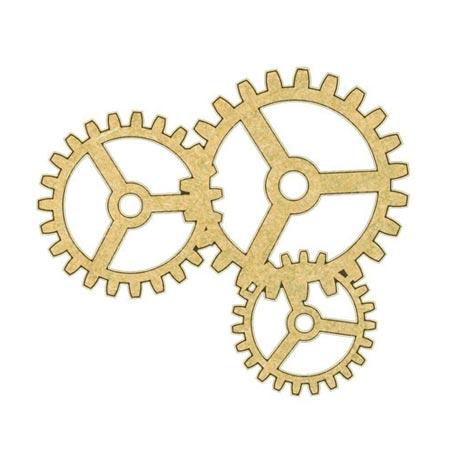
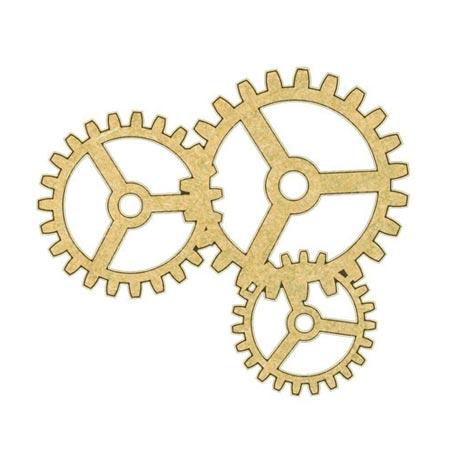
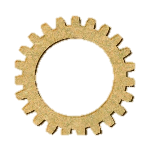
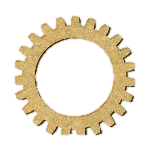
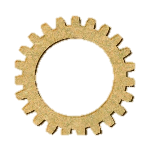
Nous vous servons ce Soir au Menu du lundi 21 septembre 49 euro pp Prix clients extérieur - Suggestion d’apéritif Kir royal 9,80

Brochette de Scampis et légumes, sauce aigrelette aux herbes Scampis und Gemüse am Spiess, Sauerrahmsauce mit Kräutern

ou bien

Jeune Poussin de la ferme sauce au Curry léger, pousses de salades Junges Huhn in leichter Currysauce , auf Salat angerichtet

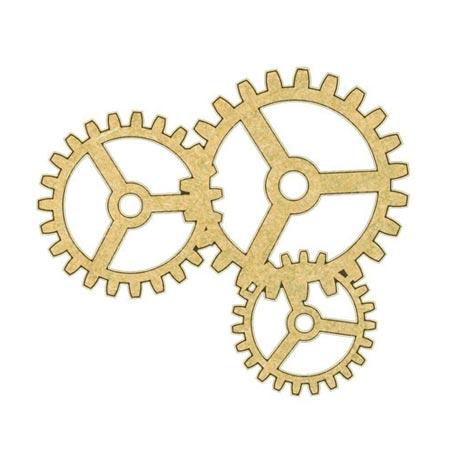
\*\*\*\*

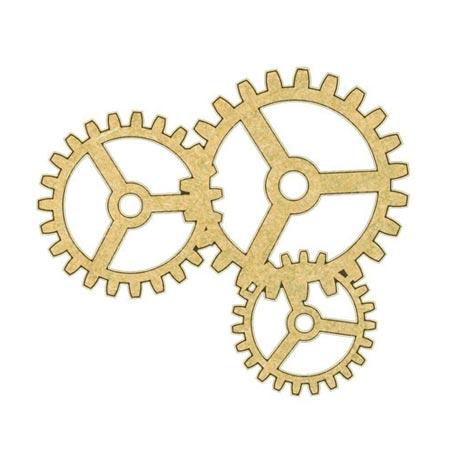
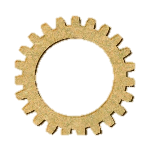
Sorbet poire et alcool de poire

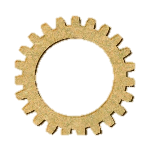
\*\*\*\*

Blanquette d’un veau de ferme aux champignons, écrasée de céleris, crème et chorizo, riz pilaf Junges Kalb vom Hof in Ragout mit Pilzen, Zelleriegemüse mit Rahm und Bauchspeck, Reispilaf

ou bien

Dés d’un thon rouge rôti minute, sauce à l’huile vierge aux tomates cerises et olives, feuilleté aux feuilles d’épinard Roter Tunfisch in Würfel , kurz gebraten ,Dressing mit Kirschtomaten, Oliven Spinatgemüse im Blätterteig

\*\*\*\*

Les fromages de la ferme Schmalen de Berdorf

\*\*\*\*

Crème brulée

ou bien

Parfait Framboises à la menthe fraîche et chocolat

