



LES ENTREES - VORSPEISEN



La Salade de St Jacques.
Jakobsmuscheln Salat

18,50 €

La Salade du volailler.
Geflügelsalat

14,00 €

Les Escargots au Beurre d'Ail et Fines Herbes.
Weinbergsschnecken mit Knoblauch-Kräuterbutter.

1 DZ 15,00 € - 1/2 DZ 8,00 €

Les Cuisses de Grenouilles cuisinées à la Crème d'Ail.
Froschschenkel mit Knoblauchsoße.

16,50 €

Prix Nets





LES POISSONS/ LES VIANDES
FISCHGERICHTE/ FLEISCHGERICHTE

Gratin de Lotte, Tagliatelles Fraîches.

Seeteufelgratin mit Frische Nudeln

24,50 €

Le Filet de Sandre, et Foie Gras Poêle.

Zanderfilet und gebackene Entenstopfleber

26,50 €

Le Filet de Bœuf Sauce poivre.

Rinderfilet mit Pfeffer Soße

24,00 €

Le Magret de Canard, Sauce Vin Rouge.

Entenbrust und Rotwein-Soße

21,00 €

Le Cordon bleu de veau, sauce crème.

Cordon Bleu vom Kalb mit Sahne soße

22,00 €

Les Rognons de Veau Sauce Moutarde.

Kalbsnieren Mit Senf Sosse

18,50 €

Prix Nets



NOS FROMAGES -KÄSEAUSSWAHL

L'Assiette de Fromages Affinés. - Käseteller. 7,50€



NOS DESSERTS -NACHSPEISEN

Le Sorbet Mojito arrosé au Limoncello.

Mojito-Sorbet übergossen mit Limoncello.

9,50 €

La Crème Brulée aux Fraises.

Crème Brulée mit Erdbeeren.

9,00 €

La Mousse au chocolat de l'Auberge de la Foret

Schokoladeschaum der Auberge

9,50€

Le Café ou Thé Gourmand de l'Auberge.

Kaffee-oder Tee für Feinschmecker.

9,50€

Prix Nets

