
Les Entrées

<i>Potage du jour</i> <i>Tagessuppe</i>	4.90 €
<i>Cuisse de Grenouilles sauce persillade ou à la crème</i> <i>Froschschenkel mit Petersilie und Knoblauch oder in Rahmsauce</i>	18.00€
<i>Escargots</i> <i>Weinbergschnecken</i> <i>la douzaine - Das Dutzend</i> <i>les six - Das Halbe Dutzend</i>	13.50 € 7.50 €
<i>Presskopf Maison, duo de crudités</i> <i>Hausgemachter Presskopf mit Rohkostsalat</i>	9.50 €
<i>Cassolette de fruits de mer (fruits mer gratiné, crème, champignon)</i> <i>Meeresfrüchte Töpfchen (Meeresfrüchten überbacken, Sahne, Pilze)</i>	13.50 €
<i>Salade gourmande avec gésier de canard et Foie Gras</i> <i>Feinschmecker Salat mit Entemuskelmagen und Gänseleber</i>	16.50 €
<i>Salade tiède du Pêcheur</i> <i>Gebratener Fisch auf Gemisster Salat</i>	18.50 €
<i>Foie Gras de Canard fait Maison et sa gelée au Gewurztraminer</i> <i>Hausgemachte Enteleber mit Gewürztraminer Aspik</i>	19.50 €
<i>Salade Méditerranéenne (saumon et flétan fumés, salade de crevettes)</i> <i>Salat aus dem Meer, (geräucherter Lachs und Heilbutt, Garnelen-Salat)</i>	18.50 €