

MENU ST. VALENTIN

Amuse Bouche

SAUMON GRAVLAX ㊦

Betterave marinée | Pickles | Crème montée au raifort | Blinis

MARINIERTER LACHS

Marinierte Bete | Eingelegtes Gemüse | Meerrettichsahne | Blinis

GRAVED LAX

Marinated Red Beets | Pickles | Horseradish Cream | Blinis

BISQUE DE HOMARD ㊦

Crevettes roses pochées

HUMMERSUPPE

Pochierte Rotgarnele

LOBSTER BISQUE

Poached Pink Shrimp

FAUX FILET DOUBLE « NEBRASKA » POUR 2 ㊦

Légumes du moment | Gratin de pommes de terre au Comté
Sauce Périgourdine

DOPPELTES »NEBRASKA« RUMPSTEAK für 2

Saisongemüse | Comté Kartoffelgratin | Trüffel Jus

DOUBLE 'NEBRASKA' STRIPSTEAK for 2

Seasonal Vegetables | Potatoes au Gratin with Comté | Truffle Jus

TARTE AU CITRON ㊦

Meringue | Glace au fromage Blanc

ZITRONENTARTE

Meringue | Frischkäse Eiscreme

LEMON TART

Meringue | Fromage Blanc Ice Cream

85 € par personne / pro Person / per person



ST. VALENTIN

À La Carte

ENTRÉES

VORSPEISEN / APPETIZERS

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD ☺

Chutney | Brioche

TERRINE VON DER ENTENLEBER

Chutney | Brioche

TERRINE DUCK FOIE GRAS

Chutney | Brioche

28 €

SAUMON GRAVLAX ☺

Betterave marinée | Pickles | Crème montée raifort | Blinis

MARINIERTER LACHS

Marinierte Bete | Eingelegtes Gemüse

Sahnemeerrettich | Blinis

GRAVED LAX

Marinated Red Beets | Pickles | Horseradish Cream | Blinis

20 €

SALADE DE MÂCHE ☺



Œuf parfait 64°C | Croûtons

FELDSALAT

Bei 64°C pochiertes Ei | Croutons

MACHE SALADE

At 64°C poached egg | Croutons

15 €

POTAGES

SUPPEN / SOUPS

BISQUE DE HOMARD ☺

Crevettes roses pochées

HUMMERSUPPE

Pochierte Rotgarnele

LOBSTER BISQUE

Poached pink shrimp

15 €

CONSOMMÉ DE BŒUF « CÉLESTINE » ☺

Crêpes | Bœuf | Ciboulette

RINDER CONSOMMÉ « CÉLESTINE »

Flädle | Rindfleisch | Trüffel | Schnittlauch

BEEF CONSOMMÉ 'CÉLESTINE'

Crêpes | Beef | Chives

14 €



ST. VALENTIN

À La Carte

PLATS PRINCIPAUX

HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES

FAUX FILET « NEBRASKA » 300G

Légumes du moment | Gratin de pommes de terre au Comté
Sauce Périgourdine

»NEBRASKA« RUMPSTEAK 300G

Saisongemüse | Comté Kartoffelgratin | Trüffel Jus

'NEBRASKA' STRIPSTEAK 11OZ.

Seasonal Vegetables | Potatoes au Gratin with Comté
Truffle Jus

48 €

FILET DE TURBOT

Purée de céleri | Légumes du moment | Sauce Riesling

STEINBUTTFILET

Selleriepüree | Saisongemüse | Rieslingsauce

FILET OF TURBOT

Celery root puree | Seasonal vegetables | Riesling Sauce

43 €

RISOTTO D'ORGE PERLÉ

AUX MORILLES 

Espuma Parmesan | Ciboulette

GRAUPEN-MORCHEL-RISOTTO

Parmesanschaum | Schnittlauch

BARLEY RISOTTO

WITH MORILLE MUSHROOMS

Parmesan Foam | Chives

30 €

FROMAGE

KÄSE / CHEESE

SÉLECTION DE FROMAGES FRANÇAIS

Coing | Pain aux noix et fruits secs

FRANZÖSISCHE KÄSEAUWAHL

Quitte | Nussbrot mit getrockneten Früchten

FRENCH CHEESE SELECTION

Quince | Bread with fruits and nuts

15 €

DESSERTS

CHOCOLAT & BANANE

SCHOKOLADE & BANANE

CHOCOLATE & BANANA

13 €

CRÈME BRÛLÉE

Crumble | Glace cannelle

Crumble | Zimteis

Crumble | Cinnamon ice cream

13 €

TARTE AU CITRON

Meringue | Glace au fromage blanc

ZITRONENTARTE

Meringue | Frischkäseeiscreme

LEMON TART

Meringue | Fromage Blanc Ice Cream

13 €

