

MENU DE LA

*Pentecôte*

**SALADE D'ASPERGES** 🏠

Saumon mariné cru | Vinaigrette à l'ail des ours

**SPARGELSALAT**

Roh mariniertes Lachs | Bärlauch-Vinaigrette

**ASPARAGUS SALAD**

Raw marinated salmon | Wild garlic vinaigrette

**BISQUE DE HOMARD** 🏠

Crevettes roses pochées

**HUMMERSUPPE**

Pochierte Rotgarnele

**LOBSTER BISQUE**

Poached pink shrimp

—  
ou  
oder  
or  
—

**CARRÉ DE VEAU** 🏠

Petits Pois | Morilles | Jus réduit

**KALBSRÜCKEN**

Erbsen | Morcheln | Jus

**LOIN OF VEAL**

Green Peas | Morel Mushrooms | Reduced Jus

**FILET DE SANDRE** 🏠

Légumes du moment | Beurre blanc

**FILET VOM ZANDER**

Gemüse der Saison | Beurre blanche

**PIKE-PERCH**

Seasonal vegetables | Beurre blanc

—  
ou  
oder  
or  
—

**FRAISES MARINÉES** 🏠

Menthe | Chantilly | Sorbet aux fleurs de sureau

**MARINIÈRE ERDBEEREN**

Minze | Schlagsahne | Holunderblütensorbet

**MARINATED STRAWBERRIES**

Mint | Whipped cream | Elderflower sorbet

60 € par personne | pro Person | per person



## CARTE DE PENTECÔTE

À La Carte

### ENTRÉES

VORSPEISEN | APPETIZERS

#### SALADE D'ASPERGES 🍴

Saumon mariné cru | Vinaigrette à l'ail des ours

SPARGELSALAT

Roh mariniertes Lachs | Bärlauch-Vinaigrette

ASPARAGUS SALAD

Raw marinated salmon | Wild garlic vinaigrette

21 €

#### CARPACCIO DE LÉGUMES VEGETARIEN DU « JARDIN DE MARIANNE » 🍴

Yaourt grec | Fruit de la passion

CARPACCIO VON GEMÜSEN

AUS DEM „JARDIN DE MARIANNE“

Griechischer Joghurt | Passionsfrucht

VEGETABLE CARPACCIO

FROM THE “JARDIN DE MARIANNE”

Greek yoghurt | Passion fruit

17 €

#### TERRINE DE FOIE GRAS 🍴

Chutney | Brioche

ENTENLEBERTERRINE

Chutney | Brioche

DUCK LIVER TERRINE

Chutney | Brioche

28 €

### POTAGES

SUPPEN | SOUPS

#### SOUPE D'ASPERGES 🍴

Croûtons | Huile aux fines herbes

SPARGELCREMESUPPE

Croûtons | Kräuteröl

ASPARAGUS CREAM SOUP

Croûtons | Herb oil

13 €

#### BISQUE DE HOMARD 🍴

Crevettes roses pochées

HUMMERSUPPE

Pochierte Rotgarnele

LOBSTER BISQUE

Poached pink shrimp

15 €



## CARTE DE PENTECÔTE

À La Carte

### PLATS PRINCIPAUX

HAUPTGERICHTE | MAIN COURSES

#### CARRÉ DE VEAU 🍴

Petits Pois | Morilles | Jus réduit

#### KALBSRÜCKEN

Erbsen | Morcheln | Jus

#### LOIN OF VEALT

Green Peas | Morel Mushrooms | Reduced Jus

42 €

#### FILET DE SANDRE 🍴

Légumes du moment | Beurre blanc

#### FILET VOM ZANDER

Gemüse der Saison | Beurre blanc

#### PIKE-PERCH FILLET

Seasonal vegetables | Beurre blanc

33 €

#### FILET DE BOEUF 🍴

200 gr | Gratin de pommes de terre

Légumes du "Jardin de Marianne" | Sauce Amitié

#### RINDERFILET

200 g | Kartoffelgratin | Gemüse aus dem 'Jardin de Marianne'

Sauce Amitié

#### BEEF TENDERLOIN

200 g | Potato gratin | Vegetables from the "Jardin de Marianne"

Amitié sauce

46 €

.....

### FROMAGE

KÄSE | CHEESE

#### SÉLECTION DE FROMAGES

KÄSEAUSWAHL

FRENCH CHEESE SELECTION

15 €

### DESSERTS

#### FRAISES MARINÉES 🍴

Menthe | Chantilly | Sorbet aux fleurs de sureau

#### MARINIÈRE ERDBEEREN

Minze | Schlagsahne | Holunderblütensorbet

#### MARINATED STRAWBERRIES

Mint | Whipped cream | Elderflower sorbet

13 €

#### CRÈME BRÛLÉE

#### À LA VANILLE DE MADAGASCAR 🍴

Crumble | Sorbet mangue

#### CRÈME BRÛLÉE

Madagascar Vanille | Crumble | Mangosorbet

#### CRÈME BRÛLÉE

Madagascar Vanilla | Crumble | Mango sorbet

13 €

#### CAFÉ GOURMAND 🍴

Espresso accompagné d'une sélection de desserts

#### CAFÉ GOURMAND

Espresso mit kleiner Dessert Variation

#### CAFÉ GOURMAND

Espresso with small dessert selection

13 €

