



## Vorspeisen

<b>Foie gras</b> mit Apfel-Zwiebeln-Chutney und Baguette Toast	18,50 €
<b>Weinbergschnecken</b> mit Knoblauchbutter	10,50 €
<b>Muschelpfanne</b> mit Kräuterbutter, Speck, Tomaten u, Käse überbacken	11,50 €
<b>Gemischter Salat</b> Blattsalate und/oder Rohkost, saisonal angemacht mit Vinaigrette, dazu Baguette	11,50 €
<b>Klein</b>	5,50 €
<b>mit Ziegenkäse</b>	16 €
<b>Quiche</b> aus dem Ofen	
<b>Vegetarisch<sup>1</sup></b>	6 €
<b>Schinkenspeck<sup>1</sup></b>	6 €
<b>mit Salat und Dressing<sup>1a 1c 1i 1j</sup></b>	10,80 €
<b>Flammkuchen</b>	
<b>Klassisch, mit Speck<sup>1</sup></b>	8 €
<b>Ziegenkäse, Ruccola, Tomaten<sup>1a</sup></b>	10 €
<b>Blutwurst und Apfel</b>	15,50 €

## Hauptgerichte

<b>Pilzragout</b> mit Semmelknödeln und Salat <sup>1,2,3 / 1a,1c,1g</sup>	16,50 €
<b>Blutwurst</b> mit gebackenen Äpfeln und Kartoffeln	19,50 €
<b>Kabeljaufilet</b> mit frischem Gemüse der Saison, Backkartoffeln und Zitronenbutter <sup>2 / 1d</sup>	22,50 €
<b>Bœuf bourguignon</b> Rindergulasch mit Tagliatelle <sup>2,3</sup>	18 €
<b>Entenconfit</b> mit gebackenen Kartoffeln und grünen Bohnen	23,50 €
<b>Entrecôte</b> ca. 250g mit Kräuterbutter, Kartoffelgratin und grünem Salat	27 €
<b>Hüftsteak</b> ca 200g vom Rind mit Kräuterbutter oder sauce bordelaise, Pommes frites und Salat	21,50 €
<b>Merguez-Teller</b> gegrillte Würstchen mit Pommes und Salat <sup>1-3</sup>	17,50 €
<b>Merguez Baguette-Sandwich</b> <sup>1-3</sup>	8,50 €
<b>Pommes</b>	6 €

## Desserts

<b>Käseteller</b>	12 €	<b>Apfeltarte</b> <sup>1a,1c,1g</sup>	5 €
<b>Crème brûlée</b> <sup>1c-1g</sup>	6,50 €	<b>Profiteroles</b> <sup>4</sup>	10,50 €
<b>Zitronentarte</b> <sup>1a,1c,1g</sup>	5,50 €		

Alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer

1 Konservierungsstoffe 2 Antioxydationsmittel 3 Geschmacksverstärker 4 Eis aus Pflanzenfett

1a Glutenhaltiges Getreide 1b Krebstiere 1c Ei 1d Fisch 1e Erdnüsse 1f Sojabohnen 1g Milch

1h Schalenfrüchte 1i Sellerie 1j Senf 1k Senfsamen 1l Schwefeldioxyd + Sulfide 1m Lupinen 1n Weichtiere

## Rotwein 0,75 L

<b>Domaine Pigneret Fils</b>	35 €
Bourgogne AOP, Pinot noir Helles Kirschrot, kristallklar, sowas von ehrlich!	
<b>Château des Caunettes</b>	32 €
Carbarnades AOP, Languedoc Kraftvoll im Barrique ausgebaut	
<b>Pascal Cuvée Spéciale</b>	34 €
Vacqueyras AOP, Côtes du Rhône Warm, körperreich, wenig Gerbstoff	
<b>Willy Gisselbrecht</b>	30 €
Alsace, Pinot noir Sattes Kirschrot, intensiv und Gender	
<b>Château Sipian</b>	34 €
Médoc Cru Bourgeois AOP Klassischer und traditioneller gehts kaum	
<b>Domaine Fouette - Naturwein</b>	37 €
Saumur AOP, Loire Schwebt fast im Glas und Mund, passend zu Rindfleisch und Roastbeef	

## Offene Weine

<b>Côtes du Rhône</b> Flasche, 1 L	26 €
<b>Château Fontaneau</b> Médoc, rot	
<b>Bordeaux AOP</b> weiss oder rosé	
0,1 / 0,25 / 0,5 / 0,75 L (Fl.)	4 / 8 / 16 / 21 €
<b>Cabernet Sauvignon</b> Syrah, rot	
<b>Sauvignon / Chardonnay</b> weiss	
0,1 / 0,25 / 0,5 / 0,75 L (Fl.)	3,5 / 7 / 14 / 19 €

## Weitere Getränke

<b>Alkoholfrei</b>		
Coca-cola <sup>1,2,3</sup>	33 cl	4,20 €
Orangina, rot/gelb	25 cl	
Rixdorfer	33 cl	
Vöelkel	33 cl	
Ostmost	33 cl	4,50 €
Spreequell, mit/ohne	20 cl	3 €
Wasser, mit/ohne	75 cl	7 €

### Heißes

Espresso	2,80 €
Café, Cappuccino, Tee	3,50 €

### Apéritif + Digestif

Cidre	4,20 €
Sekt (Piccolöchen)	8 €
Calvados, Birne, Cognac	5,50 €
Chartreuse	6,50 €

## Weisswein 0,75 L

<b>Le Celtique</b>	27 €
Val de Loire Exotische Frucht, weiche Säure, saftiger Abgang	
<b>Domaine Haute Carizière</b>	28 €
Muscadet sur Lie, AOP, Val de Loire Leicht, ebenso hell wie dezent	
<b>Domaine Roger Perrin</b>	31 €
Côtes du Rhône, AOP, Cuvée Prestige Intensiv, füllig, die Entdeckung	
<b>Château de Callac</b>	34 €
Graves, AOP, Bordeaux Aromen von Stachelbeeren und weißer Zitrusfrucht	
<b>Domaine Thomas Labille</b>	40 €
Chablis, AOP Grüner Apfel gepaart mit Mineralität, burgundische Eleganz	
<b>Les Chailloux</b>	41 €
Sancerre, AOP, Bio Immer beliebt werdender Sauvignon blanc	
<b>Domaine Pierre Fouassier</b>	40 €
Pouilly fumé, Cuvée Jules Vibrierender Sauvignon blanc, typisch exotische Frucht	

## Rosé 0,75 L

<b>Terres Nobles</b>	32 €
Coteaux de Provence Frisch und fruchtig, klassische Provence	

## Crémant/Champagne 0,75 L

<b>Maison Bouvet Ladubay</b>	39 €
Crémant de Loire	
<b>Champagne Jean Vesselle</b>	85 €
<b>Cidre Bouché</b>	16,50 €

## Bier Flasche, 0,33 L

<b>Flensburger</b>	4,50 €
<b>Lammsbräu</b>	4,50 €
<b>Pinkus Müller</b>	4,50 €
<b>Flensburger alkoholfrei</b>	4,50 €

Alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer

1 mit Farbstoff 2 mit Zuckerzusatz 3 mit Koffein



## Appetizers

<b>Foie gras</b> with Apple-Onion Chutney and Baguette Toast	18,50 €
<b>Burgundy snails</b> freshly roasted with garlic butter	10,50 €
<b>Mussels pan</b> with herb butter, bacon, tomatoes, w. cheese gratiné	11,50 €
<b>Mixed salad</b> Mixed greens with a seasonal Vinaigrette-dressing and Baguette	11,50 €
<b>Small portion</b>	5,50 €
<b>with goat cheese</b>	16 €
<b>Quiche</b> fresh from the oven	
<b>Vegetarian</b>	6 €
<b>with bacon</b>	6 €
<b>with salad and dressing</b> <sup>1a 1c 1i 1j</sup>	10,80 €
<b>Flammkuchen</b>	
<b>Classic, with bacon</b> <sup>1</sup>	8 €
<b>Goat cheese, rocket salad, tomatoes</b> <sup>1a</sup>	10 €
<b>Blood sausage and apples</b>	15,50 €

## Main courses

<b>Mushroom stew</b> with dumplings and salad <sup>1,2,3 / 1a,1c,1g</sup>	16,50 €
<b>Black pudding</b> Blood sausage with baked potatoes and apples	19,50 €
<b>Cod filet</b> with fresh seasonal vegetables, baked potatoes and lemon butter <sup>2 / 1d</sup>	22,50 €
<b>Bœuf bourguignon</b> Burgundy beef stew with Tagliatelle pasta <sup>2,3</sup>	18 €
<b>Duck confit</b> with baked potatoes and green beans	23,50 €
<b>Entrecôte</b> ca. 250g with herb butter, potatoe gratin and mixed salad	27 €
<b>Rumpsteak</b> ca 200g Premium cut beef with herb butter or Bordeaux wine sauce, French fries and salad	21,50 €
<b>Merguez plate</b> Grilled lamb and veal sausage, French fries and mixed salad <sup>1-3</sup>	17,50 €
<b>Merguez Baguette-Sandwich</b> <sup>1-3</sup>	8,50 €
<b>French fries</b>	6 €

## Desserts

<b>Cheese platter</b>	12 €	<b>Apple tart</b> <sup>1a,1c,1g</sup>	5 €
<b>Crème brûlée</b> <sup>1c-1g</sup>	6,50 €	<b>Profiteroles</b> <sup>4</sup>	10,50 €
<b>Lemon tart</b> <sup>1a,1c,1g</sup>	5,50 €		

All prices incl. VAT

1 Preservatives 2 Antioxydants 3 Flavor enhancers 4 Ice cream from vegetable fat  
1a Gluten containing cereals 1b Crustaceans 1c Egg 1d Fish 1e Peanut 1f Soja beans 1g Milk  
1h Nuts 1i Celery 1j Mustard 1k Mustard seeds 1l Sulfur dioxyde, Sulfid 1m Lupins 1n Molluscs

## Red wines 0,75 L

<b>Domaine Pigneret Fils</b> Bourgogne AOP, Pinot noir Light cherry red, crystal-clear, so honest!	35 €
<b>Château des Caunettes</b> Carbarnès AOP, Languedoc Powerful, aged in barriques	32 €
<b>Pascal Cuvée Spéciale</b> Vacqueyras AOP, Côtes du Rhône Warm, full-bodied, little tannin	34 €
<b>Willy Gisselbrecht</b> Alsace, Pinot noir Rich cherry red, intense	30 €
<b>Château Sipian</b> Médoc Cru Bourgeois AOP Classic and traditional like no other	34 €
<b>Domaine Fouette - Natural wine</b> Saumur AOP, Loire Almost floats in the glass and mouth, goes well with beef and roast beef	37 €

## Open wines

<b>Côtes du Rhône</b> bottle, 1 L	26 €
<b>Château Fontaneau</b> Médoc, red <b>Bordeaux AOP</b> white or rosé 0,1 / 0,25 / 0,5 / 0,75 L (Fl.)	4 / 8 / 16 / 21 €
<b>Cabernet Sauvignon</b> Syrah, red <b>Sauvignon / Chardonnay</b> white 0,1 / 0,25 / 0,5 / 0,75 L (Fl.)	3,5 / 7 / 14 / 19 €

## Diverse

### Alcohol-free

Coca-cola <sup>1,2,3</sup>	33 cl	4,20 €
Orangina, rot/gelb	25 cl	
Rixdorfer	33 cl	
Vöelkel	33 cl	
Ostmost	33 cl	4,50 €
Spreequell, still/sparkling	20 cl	3 €
Wasser, still/sparkling	75 cl	7 €

### Warm

Espresso	2,80 €
Café, Cappuccino, Tea	3,50 €

### Apéritif + Digestif

Cidre	4,20 €
Sekt (Piccolöchen)	8 €
Calvados, Birne, Cognac	5,50 €
Chartreuse	6,50 €

## White wines 0,75 L

<b>Le Celtique</b> Val de Loire Exotic fruits, light acidity, juicy final	27 €
<b>Domaine Haute Carizière</b> Muscadet sur Lie, AOP, Val de Loire Light, as bright as it is discreet	28 €
<b>Domaine Roger Perrin</b> Côtes du Rhône, AOP, Cuvée Prestige Intense, full-bodied, the discovery!	31 €
<b>Château de Callac</b> Graves, AOP, Bordeaux Aromas of gooseberries and white citrus fruit	34 €
<b>Domaine Thomas Labille</b> Chablis, AOP Green apple paired with minerality, Burgundian elegance	40 €
<b>Les Chailloux</b> Sancerre, AOP, Bio Increasingly popular Sauvignon blanc	41 €
<b>Domaine Pierre Fouassier</b> Pouilly fumé, Cuvée Jules Vibrant Sauvignon blanc, typically exotic fruit	40 €

## Rosé

<b>Terres Nobles</b> Coteaux de Provence Fresh and fruity, classic Provence	32 €
---	------

## Crémant/Champagne 0,75 L

<b>Maison Bouvet Ladubay</b> Crémant de Loire	39 €
<b>Champagne Jean Vesselle</b>	85 €
<b>Cidre Bouché</b>	16,50 €

## Beer

Bottle, 0,33 L

<b>Flensburger</b>	4,50 €
<b>Lammsbräu</b>	4,50 €
<b>Pinkus Müller</b>	4,50 €
<b>Flensburger</b> alcohol-free	4,50 €

Alle prices incl. VAT

1 with colorant 2 with added sugar 3 with coffeein



## Entrées

Foie gras Chutney pomme-onion et baguette toastée	18,50 €
Escargots de Bourgogne Beurre persillé et baguette	10,50 €
Poêlée de moules Beurre persillé, lardons, tomates, gratinée au fromage	11,50 €
Salade composée Salade verte, tomates et crudités et vinaigrette maison	11,50 €
<b>Petite portion</b>	5,50 €
<b>Avec chèvre chaud</b>	16 €
Quiche	
<b>Végétarienne<sup>1</sup></b>	6 €
<b>Lorraine, avec lardons et oignons</b>	6 €
<b>Avec salade composée<sup>1a 1c 1i 1j</sup></b>	10,80 €
Flammkuchen	
<b>Classique, aux lardons<sup>1</sup></b>	8 €
<b>Fromage de chèvre, roquette, tomates<sup>1a</sup></b>	10 €
<b>Boudin noir et pommes<sup>1</sup></b>	15,50 €

## Plats

Champignons en sauce "Semmelknödel" et salade composée <sup>1,2,3 / 1a,1c,1g</sup>	16,50 €
Boundin noir Pommes de terre, pommes au four, salade verte	19,50 €
Filet de cabillaud Légumes de saison, pommes de terre au four et beurre citronné <sup>2 / 1d</sup>	22,50 €
Bœuf bourguignon Tagliatelle <sup>2,3</sup>	18 €
Confit de canard Pommes de terre au four, haricot vert	23,50 €
Entrecôte env. 250g Beurre maître d'hôtel, gratin dauphinois, salade verte	27 €
Steak frites env. 200g Beurre maître d'hôtel our sauce bordelaise, salade composée	21,50 €
Assiette de Merguez Frites et salade composée <sup>1-3</sup>	17,50 €
Sandwich Merguez <sup>1-3</sup>	8,50 €
Portion de frites	6 €

## Desserts

Assiette de fromage	12 €	Tarte aux pommes <sup>1a,1c,1g</sup>	5 €
Crème brûlée <sup>1c-1g</sup>	6,50 €	Profiteroles <sup>4</sup>	10,50 €
Tarte au citron <sup>1a,1c,1g</sup>	5,50 €		

Prix toutes taxes comprises

1 Conservateurs 2 Antioxydants 3 Exhausteurs de goût 4 Glace à base de graisse végétale

1a Céréales contenant du gluten 1b Crustacés 1c Œuf 1d Poisson 1e Cacahuète 1f Graines de soja 1g Lait

1h Fruits & coques 1i Céleri 1j Moutarde 1k Graines de moutarde 1l Oxyde de soufre, sulfite 1m Lupin 1n Mollusque

## Vins rouges 0,75 L

<b>Domaine Pigneret Fils</b> Bourgogne AOP, Pinot noir Rouge cerise, cristallin	35 €
<b>Château des Caunettes</b> Carbarnades AOP, Languedoc Puissant, élevé en barrique	32 €
<b>Pascal Cuvée Spéciale</b> Vacqueyras AOP, Côtes du Rhône Chaleureux, corsé, peu tannique	34 €
<b>Willy Gisselbrecht</b> Alsace, Pinot noir Rouge cerise, intense	30 €
<b>Château Sipian</b> Médoc Cru Bourgeois AOP Un grand classique	34 €
<b>Domaine Fouette - Naturwein</b> Saumur AOP, Loire Le compagnon idéal des viandes rouges	37 €

## Vins au verre

<b>Côtes du Rhône</b> Bouteille, 1 L	26 €
<b>Château Fontaneau</b> Médoc, rouge <b>Bordeaux AOP</b> blanc ou rosé	4 / 8 / 16 / 21 €
0,1 / 0,25 / 0,5 / 0,75 L (Fl.)	
<b>Cabernet Sauvignon</b> Syrah, rouge <b>Sauvignon / Chardonnay</b> blanc	3,5 / 7 / 14 / 19 €
0,1 / 0,25 / 0,5 / 0,75 L (Fl.)	

## Autres boissons

### Sans alcool

Coca-cola <sup>1,2,3</sup>	33 cl	4,20 €
Orangina, rot/gelb	25 cl	
Rixdorfer	33 cl	
Vöelkel	33 cl	
Ostmost	33 cl	4,50 €
Spreequell, plate/pillante	20 cl	3 €
Eau minérale, plate/pillante	75 cl	7 €

### Boissons chaudes

Espresso	2,80 €
Café, Cappuccino, Thé	3,50 €

### Apéritif + Digestif

Cidre	4,20 €
Sekt (Piccolöchen)	8 €
Calvados, Birne, Cognac	5,50 €
Chartreuse	6,50 €

## Vins blancs 0,75 L

<b>Le Celtique</b> Val de Loire Fruits exotiques et douce acidité douce	27 €
<b>Domaine Haute Carizière</b> Muscadet sur Lie, AOP, Val de Loire	28 €
<b>Domaine Roger Perrin</b> Côtes du Rhône, AOP, Cuvée Prestige Intense et ample, une découverte !	31 €
<b>Château de Callac</b> Graves, AOP, Bordeaux Arômes de groseilles à maquereau et d'agrumes blancs	34 €
<b>Domaine Thomas Labille</b> Chablis, AOP Pomme verte combinée à la minéralité, l'élégance bourguignonne	40 €
<b>Les Chailloux</b> Sancerre, AOP, Bio	41 €
<b>Domaine Pierre Fouassier</b> Pouilly fumé, Cuvée Jules Sauvignon blanc	40 €

## Rosé

<b>Terres Nobles</b> Coteaux de Provence Frais et fruité	32 €
--	------

## Crémant/Champagne 0,75 L

<b>Maison Bouvet Ladubay</b> Crémant de Loire	39 €
<b>Champagne Jean Vesselle</b>	85 €
<b>Cidre Bouché</b>	16,50 €

## Bière

Bouteille, 0,33 L

<b>Flensburger</b>	4,50 €
<b>Lammsbräu</b>	4,50 €
<b>Pinkus Müller</b>	4,50 €
<b>Flensburger</b> sans alcool	4,50 €

Prix toutes taxes comprises

1 Colorants 2 Sucre ajouté 3 Caféine