

## LES SUGGESTIONS

### **LASAGNE AUX LÉGUMES SAUCE TOMATES**

*Hausgemachte vegetarischen Lasagne an Tomatensosse(1,6,7,9,10,13)*

18,40 €

### **LANGUE DE BOEUF SAUCE MADÈIRE**

*Rinderzunge in Madeira-sosse(1,6,7,9,10,13)*

24,50 €

### **SPARE -RIBS FAIT MAISON**

*Hausgemachte Zarte Rippchen mit pommes und Salat(1,6,7,9,10,13)*

**(MARINADE INDONESISCHER ART MIT KETJAP MANIS, SEHR DUNKEL ABER AUCH SEHR ZART!!!)**

24,75 €

### **COURONNE DE PORC ” LABEL EIFELFAIR”**

#### **SAUCE MIEL ET ÉPICES**

*Krone vom Eifeler Landschwein “Eifelair” an Honigkräutersosse(1,6,7,9,10,13)*

25,60 €

### **JOUE DE VEAU SAUCE AU VIN ROUGE**

**RÉDUIT** (1,5,6,8,10)

28,50 €

*Kalbsbäckchen geschmort an Rotweinsosse*

### **MAGRET DE CANARD SAUCE LIEGOISE**

*Entenbrust an Lütticher sosse ( sirop liege und getrocknetten Früchten)  
(1,6,7,9,10,13)*

28,90 €

### **CHATEAUBRIAND SIMMENTHALER SELECTION**

#### **2 SAUCES ET GARNITURES (2 PERSONNES)**

*Chateaubriand vom Simmentaler Rind (1,6,7,9)*

75,50 €

### **LES GALETTES DE POMME DE TERRE AVEC SAUMON FUMÉ MAISON ET SA CRÈME ÉPAISSE AUX HERBES**

23,50 € (1,4,6,7,9,10,13)

*Hausgemachte Reibekuchen mit gebeiztem Lachsfilet und Kräuterdip*