Specials

Pariser Zwiebelsuppe überbacken mit Gruyère und Toast 13,90
Parisian onion soup with Gruyere and toast

Halbe Ente mit Rotkohl, Kartoffelklößen und Orangen-Thymian-Jus 31,00
Half duck with red cabbage, potato dumplings and orange-Thyme-gravy

Geröstete Blutwurst mit Rahmsauerkraut 25,50
Roasted blood sausage with cream sauerkraut

Wirsingroulade mit Petersilienkartoffel 22,50
Savoy cabbage roulade with parsley-potatoes

Moules Frites – Miesmuscheln in Weißwein-Tomaten-Sud mit Pommes 25,50
Mussles in white-wine-tomato stock with fries

Austern „Fine de Claire“ mit Rotweinschalotten und Pumpernickel
6 = 25,50 12 = 49,50
Oysters with red-wine shallots and pumpernickel