



Kalte Vorspeisen ( als Gericht Zuschlag von 6.00 €)

- \* Pastete in Kruste Haus 14.90 €
- \* Foie gras von der Ente, halbgekocht, Toast und handgemachte Marmelade aus dem Morvan 19.50 €



Warme Vorspeisen ( als Gericht Zuschlag von 6.00€)

- \* Salade Périgourdine ( Salat, Kartoffeln, Wachtelfilets, Gänseleber, hausgeräucherte Entenbrust, Muskelmagen) 18.50€
- \* Salat nach Frankfurter Art ( Salat, Mortadella, Speck, Kartoffeln, Cancoillotte) 14.50€
- \* Seeteufel-Picattas auf Lauchbett 21.50€
- \* Pochierte Eier mit Morcheln 20.00€
- \* Pochierte Eier in Mewrette 14.50€
- \* Pochierte Eier à l' Epoisses 15.50€
- \* Gekochte Eier mit Speckcreme 14.50€
- \* Ein Dutzend Burgunderschnecken im Schneckenhaus 16.50€
- \* 1/2 Dutzend Burgunderschnecken in der Schale 9.50€
- \* Morchelkruste 24.50€



Fisch und seine Beilagen

- \* Seeteufelmedaillons mit Algencreme 28.50€
- \* Seeteufelmedaillons in Mewrette 28.50€
- \* Seeteufelmedaillons mit Morcheln 31.50€
- \* Forellenfilets mit Algencreme 21.50€



Fleisch und seine Beilagen

- \* Rinderfilet Natur 24.90€
- \* Rinderfilet mit Mewrette-Sauce 26.90€
- \* Rinderfilet mit Epoisses-Sauce 29.00€
- \* Rinderfilet mit Morcheln 35.00€
- \* Filet Mignon vom Hirsch Natur 29.50€
- \* Filet Mignon vom Hirsch mit Epoisses-Sauce 32.00€
- \* Filet Mignon vom Hirsch nach Grand Veneur-Art 32.00€
- \* Filet Mignon vom Hirsch mit Morcheln 35.00€
- \* Wildschweinbraten nach Grand-Veneur-Art 21.50€
- \* Entenbrust nach Grand Veneur-Art oder schwarze Johannisbeeren 26.50€
- \* Entenbrust mit Morcheln 32.00€
- \* Rinderbäckchen nach Burgunder Art 21.50€
- \* Hähnchenbrust vom Bauernhof Mewrette oder Epoisses 19.50€

In unserem Restaurant wird alles vor Ort gekocht

Unsere verschiedenen Gerichte können aus Laktose, Gluten und Erbsen bestehen  
Bitte fragen Sie uns im Falle einer Allergie.

Alle unsere Preise verstehen sich inklusive Steuern und Service.

Die Wasserkaraffe wird kostenlos zur Verfügung gestellt.

