



UNSERE AKTUELLEN EMPFEHLUNGEN

Kalbscarpaccio mariniert mit Olivenöl und Kräutern garniert mit getrockneten Tomaten und Parmesanspänen	Vorspeise 17.50 Portion 26.50
In Honig gebratenes Gänsestopflebermedaillon Frikassee aus Pilzen und Trauben	Vorspeise 19.50
Krebssuppe vom Genfersee mit Armagnac verfeinert	14.50
Sauerkraut mit Meeresfrüchten und Petersilienkartoffeln mit Doradenfilet, Lachs, Garnelen, Jakobs- und Miesmuscheln an Buttersauce	39.50
Sauerkrautteller Royal mit gebratenem Hummerschwanz, Kaisergranaten, Jakobs- und Miesmuscheln und Petersilienkartoffeln	48.50

Ramen Burger

Hausgemachtes Rinderhacksteak de nos Monts
Serviert im knusprigen Ramennudeln, Cheddarkäse, Bataviasalat, Tomaten,
karamellierte Zwiebeln und BBQ-Sauce
Dazu kleiner Salat als Beilage

26.50

DIE CORDE MUSCHELN

Marinière Muscheln	der Teller 22.50 der Topf 29.00
Butter, Schalotten, Knoblauch, Weißwein und Petersilie	
Poulette Muscheln	der Teller 23.00 der Topf 29.50
Butter, Schalotten, Knoblauch, Weißwein, Sahne und Petersilie	
Muscheln mit rotem Curry und Zitronengras	der Teller 23.00 der Topf 29.50
Kokosmilch, rotem Curry und Zitronengras	

Pommes frites als Beilage