

# Es ist Muschel- und „Al in den Wald“-Zeit!

Wenn man die Wahl hat zwischen Austern und Champagner, so pflegt man sich in der Regel für beides zu entscheiden. Theodor Fontane

## Huîtres de Zeelande Frische Austern aus Zeeland (Nordsee) / Oysters

6 Austern 12,50

*6 Huîtres de Zeelande/ 6 Oysters*

12 Austern mit einem 0,1 l Glas Sauvignon Blanc Château Lamourette, Bordeaux 25,00

*12 Huîtres de Zeelande et un verre de Sauvignon Blanc / 12 oysters and a glass of white Sauvignon*

6 überbackene Austern mit Kräuterbutter 16,50

*6 Huîtres gratinées beurre Maitre d'hotel / 6 Oysters herb butter gratin*

6 überbackene Austern im Spinatbett mit Weißweinsauce 19,50

*6 Huîtres gratinées sur lit d'épinards et sauce au vin blanc / 6 oysters gratin on spinach with white wine sauce*

„Moules Marinières“, Frische Miesmuscheln in Weissweinsud mit Pommes Frites oder Salat 14,50

*Moules Marinières au vin blanc avec des frites ou une salade verte/ Mussels in whitewine sauce, french fries or salad*

„Moules A la Thai“, Frische Miesmuscheln in Gemüsesud mit Curry, Kokosmilch, frischem Koriander, dazu Pommes Frites oder Salat 15,50

*Moules au curry, lait de noix de coco avec de la coriandre fraîche, des frites ou une salade verte/*

*Mussels thai style with curry, coconutcream an fresh cilantro, french fries or salad*

„Moules Mouclade“, Frische Miesmuscheln in Weissweinsud, Sahne, Curry und einem Schuss Pineau des Charentes (Cognaclikör), dazu Pommes Frites oder Salat 16,50

*Moules à la crème, curry et au pineau des charentes avec des frites ou une salade verte/*

*Mussels with cream, curry and pineau des charentes, french fries or salad*

Wildconsommé mit Wurzelgemüse und Trüffelplättchen 8,50

*Consommé de gibier Célestine / Game consommé with truffled pancake strips*

Große Kartoffelsuppe mit 1 Paar Merguez (Lammwurst) 9,50

*Soupe de pommes de terre avec 2 Merguez / Potatoesoup with Lambsausage*

Gemüseragout mit Ratatouille, Kartoffeln, überbackenen Ziegenkäse und Ras-El-Hanout Gewürz 12,50

*Ratatouille et pommes de terres, fromage de chevre gratiné et épices Raz- El-Hanout*

*Ratatouille and potatoes with gratinated goat cheese and arabian Raz-El-Hanout spices*

Bandnudeln mit gebratenen Steinpilzen an leichter Rahmsauce 16,50

*Tagliatelle aux Cèpes / Tagliatelle with porcini mushrooms*

Knusprige Brandenburger Landente an Calvados-Sauce mit Äpfeln, Esskastanien  
Blaubeer-Rotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen 16,50

*Canard rôti au calvados accompagné de marrons, pommes au four, de chou rouge et de quenelles de pomme de terre*

*Roasted duck with calvados sauce, chestnuts, baked apple, red cabbage and potato dumplings*

Kotelett vom Thüringer Duroc-Schwein mit Steinpilzen, Sahnesauce und Bandnudeln 22,50

*Côte de porc accompagnée de chanterelles et de tagliatelles à la crème / Porc cutlet with porcini mushrooms, cream and tagliatelle*

Wiener Schnitzel vom Wiesenkalb mit gebratenen Steinpilzen und Kartoffelgratin 22,50

*Escalope de veau panée façon viennoise aux cèpes et gratin dauphinois*

*Fried veal scallop Vienna style with porcini an gratinated potatoes*

Entrecôte vom Angus-Rind mit Kräuterbutter, Steinpilzen und Kartoffelgratin 24,50

*Entrecôte grillée beurre maître d'hôtel accompagnée de cèpes et de gratin dauphinois*

*Sirloin steak with parsley butter, porcini-mushrooms and gratinated potatoes*

Medaillon vom Hirschrücken an Portweinsauce mit Steinpilzen und Rosmarinkartoffeln 28,50

*Filet de chevreuil avec sa sauce au porto, accompagné de cèpes et de gratin dauphinois*

*Filet of Venison with cranbeery-portsauce, porcini-mushrooms and gratinated potatoes*