

# M E N Ü

## ★ ENTRÉES ★

ZIEGENKÄSE AUF BLATTSALAT MIT HONIG UND WALNÜSSEN  
*Goat cheese with honey and walnuts on salade*



LACHS TARTAR MIT CREME FRAÎCHE, ZITRONE, FRISCHEN KRÄUTERN  
*Salmon tartare with cream, lemon, fresh herbs*



SUPPE DES JAGES  
*Soup of the Day*

## ★ PLATS CHAUDS ★

GEBRATENE ENTENKEULE MIT ÄPFELN DAZU PÜREE MIT SALATBOUQUET  
*Grilled duck leg baked with apples, served with mashed potatoes and salad*



ENTRECÔTE 250g (ARG.) MIT KRÄUTERBUTTER ODER CHAMPIGNONS-ZWIEBEL CREME SOÛE  
DAZU ROSMARIINKARTOFFELN UND SALATBOUQUET  
*Entrecôte from argentina with herbs-garlic butter or mushroom-onion sauce with rosemary potatoes and salad*



ESCALOPE DE POULET IN GORGONZOLA- PFLAUMEN CREME SOÛE, PÜREE UND SALAT  
*Chicken breast filet with gorgonzola plums cream sauce and homemade mashed potatoes with salade*



LACHS FILET IN KAROTTEN DILL CREME SOÛE DAZU PÜREE UND SALATBOUQUET  
*Salmon steak filet in carrots-dill cream sauce with mushed potatoes and salad*



## ★ DESSERT ★

HAUSGEMACHTER SCHOKOLADENKUCHEN  
*Homemade chocolate cake*



MASCARPONEKÄSEKUCHEN MIT WEIßER SCHOKOLADE  
AUF AMERITINIBODEN  
*Mascarpone Cheesecake*



TARTE TATIN  
*Karmelisiertes Apfelkuchen*



CRÈME BRÛLÉE

*Bon appetit!*