

Nos Suggestions :

Coquilles Saint Jacques et ½ Homard au Champagne Scallops with ½ Lobster and Champagne Sauce Jakobsmuscheln mit ½ Hummer und Champagner Soße (2, 7, 12, 14)	44,00 €
Châteaubriand du Bœuf « Herford », Sauce Béarnaise (à partir de 2 personnes)	38,00 € p.p
Double Beef-Filet with Béarnaise-Sauce (from 2 persons on) Doppelte Lendenschnitte mit Béarnaise Sauce (ab 2 Personen) (1, 3, 7, 10, 12)	
Entrecôte de Bœuf „Black Angus“ d'Irlande grillé au Beurre Maître d'Hôtel	33,00 €
Grilled Sirloin Steak « Black Angus from Ireland » with Herb-Butter Gegrilltes Zwischenrippenstück "Black Angus aus Irland" mit Kräuterbutter (1, 7)	
Filet de Marcassin à la Sauce au Poivre Pommes Amandines, Choux de Bruxelles aux Lardons	28,50 €
Young wild Boar with Pepper Sauce, Croquettes with Almonds and Brussels sprouts with bacon Filet vom Frischling mit Pfeffersauce, Mandelkroketten und Brüsseler Kohl mit Speck (1, 3, 7, 8, 9)	
Boudin noir rôti au Four, Pommes au Lard et Chou rouge	19,50 €
Roasted Blood Sausage, Potatoes with Bacon and red cabbage Gebratene Blutwurst mit Speckkartoffel und Rotkohl (1, 3, 7)	
Mignons de Chevreuil aux Airelles, Spätzle maison et Chou rouge	35,00 €
Roe Deer Filet with Cranberries, Spätzle and red cabbage Reh-Filet mit Preiselbeeren, Spätzle und Rotkohl (1, 3, 7, 9, 12)	
Civet de Gibier du Terroir « Grand Veneur », Spätzle et Chou rouge	27,50 €
Jugged Game with Cranberries, Spätzle and red cabbage Wildpfeffer mit Preiselbeeren, Spätzle und Rotkohl (1, 3, 7, 9, 12)	