

## Les Poissons / die Fischgerichte / de Visgerechten

<i>La Truite meunière</i> / Die Forelle Müllerin / gebakken Forel / baked trout 1.4.6	17,80 €
<i>La Truite aux Amandes</i> / Die Forelle an Mandeln / Forel met Amandelen / trout with almonds 1.4.6.8.	19,80 €
<i>Le Saumon à l' Estragon</i> / Salmschnitte an Estragonsoße / 1.4.6. Zalm met dragonsaus / Salmon with tarragon sauce	22,50 €
<i>Le Gratin de Poissons</i> / Das Fischgratin / verschillende soorten vis gratineerd / gratinated fishplate 1.4.6.	24,80 €
<i>La Sole meunière</i> / Die Seezunge Müllerin / gebakken Tong / baked sole 1.4.6.	28,90 €



## Les Viandes / die Fleischgerichte / Vleesgerechten

### Du Porc / vom Schwein / van het varken / pork

<i>L' Escalope Viennoise</i> / Das Wiener Schnitzel 1.3.5.	16,80 €
<i>Le Mignon de Porc à la Moutarde de Meaux</i> / das Filet vom Schwein an Senfsoße / Varkenshaas met Mosterdsaus / pork fillet with mustard sauce 1.5.6.9.10	19,50 €
<i>Les Médailles de Porc aux Champignons</i> / das Filet vom Schwein an Pilzsoße / Varkenshaas met champignonsaus / pork fillet, mushroom sauce 1.5.6.9	19,50 €

### Du Veau / vom Kalb / kalfsvlees / Veal

<i>Le Cordon Bleu pané à la Crème et aux Champignons</i> / 1.5.6.9. Das Cordon Bleu paniert an Pilzrahmsosse / Cordon Bleu met Champignonroomsaus / cutlet with ham, cheese and mushroom sauce	22,80 €
<i>Le Mignon de Veau à la Crème et au Xérès</i> / Das Kalbsfilet an 1.5.6.9. Sherryrahmsosse / Kalfsoester met Sherryroomsaus / Filet mignon with sherry sauce	27,80 €

<i>Les Medaillons de Boeuf à la Béarnaise</i> / Rinderfiletmedaillons an Béarnaise 3.6.9. Medaillons van de haas met Béarnaisesaus / beef medallion with béarnaise sauce	28,80 €
<i>Le Filet de Boeuf Maître d' Hôtel</i> / Das Rinderfiletsteak an Kräuterbutter 6. Steak van de Haas met Kruidenboter / Fillet Steak with herb butter	27,20 €
<i>Le Tournedos de Boeuf aux deux Poivres</i> / Das Filetsteak an zwei Pfefferarten 1.6.9. Tournedos met 2 Peppersausen / fillet steak with two different pepper sauces	27,50 €
<i>Le Tournedos Rossini avec sa sauce au Porto</i> / Das Filetsteak Rossini an Portosoße Tournedos Rossini met Portsaus / fillet steak Rossini with Port sauce 1.6.9.12	30,50 €
<i>Le Faux Filet Maître d' Hôtel</i> / Das Lendensteak an Kräuterbutter 6. Lendenbiefstuk met Kruidenboter / sirloin steak with herb-flavoured butter	25,40 €
<i>Le Faux Filet au Poivre Vert</i> / Das Lendensteak an grüner Pfeffersoße 1.6.9 Lendenbiefstuk met Peppersaus / sirloin steak with pepper sauce	25,80 €

