

RESTAURANT

Service assuré de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 22h00
Les prix sont indiqués en euro, taxes et service inclus.

Unser Restaurant ist täglich geöffnet von 12.00 bis 14.00 Uhr und von 19.00 bis 22.00 Uhr
Alle Preise sind in Euro, enthalten Bedienungsgeld und die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Service from 12.00 pm until 02.00 pm and from 07.00 pm to 10.00 pm
Prices are listed in Euro, service and taxes included.

Um
Scheierhaff

Les entrées froides / *Cold starters* / Kalte Vorspeisen

Terrine de Foie gras, Chutney d’Ananas et Toast Grillé **19,00€**
Foie Gras Terrine, Pineapple Chutney, Toasted Bread
Gänseleberpastete, Ananas Chutney und Toastbrot

Cocktail de Crevettes aux Agrumes sur lit de salade **14,00€**
Prawn cocktail with citrus fruits and salad
Krabbcocktail mit Zitrusfrüchten auf einem Salatbett

Salade folle «terre et mer», magret de canard fumé, scampis, jambon fumé, saumon fumé **16,00€**
Salad «Earth and Sea», smoked duck breast, scampis, smoked ham, smoked salmon
Blattsalate «Erde und Meer», geräucherte Entenbrust, Scampis, geräucherter Schinken und Lachs

Salade Um Scheierhaff , noisette de mozzarella, tomates cerises, **12,00€**
huile d’olive à l’orange, copeaux de parmesan
Um Scheierhaff salad, knob of Mozzarella, cherry tomatoes, orange olive oil, Parmesan
Salat «Um Scheierhaff», Mozzarellakugeln, Kirschtomaten, Olivenöl à l’orange, Parmesanstückchen

Les entrées chaudes/tièdes / *Hot and tepid starters* / Warme Vorspeisen

Salade de foies de volaille aux pignons de pin et lardons **13,50€**
Chicken liver salad with pine nuts and thinly sliced bacon
Salat von Geflügelleber, Pinienkerne und Speckwürfel

Cappuccino d’écrevisses **10,00€**
Crawfish cappuccino
Cappuccino von Krebschwänzen

Feuilleté d’escargots à la Forestière **15,50€**
Flaky of Escargots with mushrooms
Schnecken im Blätterteig nach Jäger Art

Noix de St Jacques au pain d’épices et son beurre blanc vanillé **18,50€**
Scallop-shell with gingerbread and white vanilla flavoured butter
Jakobsmuscheln auf Gewürzbrot und klarer Vanillebutter

Les viandes / *Meats* / Fleischgerichte

Suprême de poulet au paprika, accompagné de tagliatelles au beurre **16,00€**
Roasted Chicken Breast and Paprika, with tagliatelles and butter
Hühnerbrüstchen an Paprika und Tagliatelle mit Buttersauce

Pavé de veau Rossini à la sauce porto, servi avec son Gratin dauphinois **28,00€**
Pan fried veal Rossini, Porto sauce with Gratin Dauphinois
Kalbssteak «Rossini» an Porto Sauce serviert mit Gratin Dauphinois

Filet de Bœuf aux morilles, accompagné de gratin dauphinois **25,00€**
Fillet beef with Morilles, with Gratin Dauphinois
Rinderfilet an Morscheln begleitet mit Gratin Dauphinois

Filet de canette, sauce pêche et tagliatelles **18,00€**
Fillet of Duckling, Peach sauce and tagliatelles
Entenbrust, Pfirsichsauce und Tagliatelle

Carré d’Agneau sous son manteau d’herbes de Provence, Gratin dauphinois **19,00€**
Roast Rack of Lamb with Provence herbs, Gratin dauphinois
Lammrücken im Provenzalischen Kräutermantel, Gratin Dauphinois

Cassolette de rognons de veau aux deux moutardes et ses tagliatelles **17,00€**
Veal kidney with two mustards and tagliatelles
Kalbsnierentopf mit zwei verschiedenen Senfsorten mit Tagliatelle

Entrecôte, sauce marchand de vin, pommes pont neuf **19,00€**
Rib steak, Wine sauce, Pont neuf potatoes
Entrecôte, Sauce «Marchand de vin», Kartoffeln Pont Neuf (Weinsauce)

Les poissons / *Fish* / Fischgerichte 1/2 Portion Portion

Pavé de saumon à l’estragon et ses tagliatelles **13,00€** **17,00€**
Pan freed salmon with Tarragon and tagliatelles
Lachssteak an Estragon und Tagliatelle

Sole meunière, pommes parisiennes **23,00€**
Dover sole, pommes parisiennes
Seezungenfilet, Pommes Parisiennes

Spaghetti aux scampis et son beurre blanc tomate **14,00€** **18,00€**
Spaghetti with scampis and tomato white butter
Tagliatelle mit Scampis an klarer Tomatenbutter

Steak de thon grillé, sauce hollandaise et tagliatelles **18,00€**
Steak of tuna fish, Hollandaise sauce and tagliatelles
Gegrilltes Thunfischsteak, Sauce Hollandaise und Tagliatelle

Les plats végétariens / *Vegetarian courses* / Vegetarische Gerichte

Faux mille-feuilles de légumes aux girolles **14,00€**
False mille feuilles of vegetables with girolles
”Mille-feuilles” von Pfifferlingen und Gemüse

Ravioli ouvert de légumes de saison **13,00€**
Open ravioli of season vegetables
Ravioli mit Gemüse der Saison

Les plats de nos régions / *Courses of our regions* / Regionale Gerichte

Quiche Lorraine, salade verte **13,00€**
Quiche Lorraine, green salad
Quiche lorraine mit salat

Omelette aux champignons de nos forêts, frites, salade verte **14,50€**
Omelette with mushrooms of our forests, french fries, green salad
Omelette mit Champignons aus unseren Wäldern, Pommes Frites, Grüner Salat

Bouchée à la reine, frites **15,00€**
Bouchée à la reine, french fries
Königspastete mit Pommes

Desserts / *Dessert* / Nachspeise

Assiette de fromages **8,00€**
Plate of cheese
Käseauswahl

Sabayon de fruits gratinés **12,00€**
Sabayon of fruits cooked au gratin
Sabayon mit gratinierten Früchten

Crème caramel **8,00€**
Crème caramel
Crème Caramel

Crème brûlée **10,00€**
Crème brûlée
Crème Brûlée

Moelleux au chocolat, Glace vanille **12,00€**
Dark chocolate moelleux, vanilla ice cream
Lauwarmes, halbflüssiges Schokoladentörtchen, Vanilleeis

Tarte Tatin caramélisée aux ananas, sorbet de noix de coco **12,00€**
Pineapple Tart tatin, coconut sorbet
Tarte Tatin karamelisiert mit Ananas und Kokosnussorbet

Sélection de Glaces et Sorbets **8,00€**
Selection of ice creams and sorbets
Auswahl an Eis und Sorbets

Tarte du jour **8,00€**
Tart of the day
Kuchen des Tages

Menu Enfant (une boisson comprise) **10,00€**

Children menu (drink included) / Kindermenü (Getränke inklusive)

Escalope de Volaille façon milanaise / *Poultry breast Milanaise way* / Putenschnitzel nach Mailänder Art

Ou / or / oder

Poisson pané, sauce rémoulade et frites
Breaded fish, rémoulade sauce and french fries / Paniertes Fischfilet, Remouladensauce und Pommes Frites

Ou / or / oder

Spaghetti bolognaise / Spaghetti bolognaise

Glace ou sorbet ou crème caramel ou tarte du jour
Ice cream or sorbet or crème caramel or tart of the day / Eis oder Sorbet oder Crème Caramel oder Kuchen