

# *Restaurant -Rôtisserie Belle-Vue*

## *Unsere Vorspeisen*

*Ente Pastete mit Salat Beilagen  
Gänseleber Pastete Hausart mit Muskatsülze  
Warmer Ziegekäse auf buntem Salat  
Feinschmeckersalat*

*\*\*\**

*Fischsuppe Marseillaise Art  
Tagessuppe  
Ein dutzend Weinberg Schnecken  
Garnelen am Spies gegrillt mit Kräutern  
"Frísche" Froschschenkel mit Knoblauch und Petersilie*

## *Unsere Hauptgerichte*

### *Fisch und Fleischgerichte*

*Zanderfilet "Alt Strassburg" mit Gänzeleber und Nudeln  
Gebratenes Salm Schnitzel mit Meerrettich Sauce  
Steinbutt Filet mit Kleingemüse und Cremant Sosse  
Jakobsmuscheln und Flusskrebse  
mit klein Gemüse, Safran Sosse*

*\*\*\**

*Filet Steak mit Bordeaux Wein Sosse  
Chateaubriand Henri IV (für 2 Personen)  
Rumpsteack "Bernaíse"  
Kalbsmedaillon mit Pilzen der Saison  
Lammnüschen "Provençale"  
Kalbsnieren in Senf Sosse*

## Unsere Menus

### Menu du Marché à 35.00 euros

Entenfleish Pastete  
mit Salat Beilagen

\*\*\*\*\*

Kalbsbraten mit Champignons

\*\*\*\*\*

Eis Soufflé Grand Marnier

### Menu Découverte à 50.00 euros

Feinschmecker Salat  
oder

Kleiner Spiess von gebratene Jakobsmuscheln und Gernelen  
auf buntem Salat

\*\*\*\*\*

Rumpsteak "Bearnaise"  
oder

Gefüllte Perlhuhn Brust mit Champignons und Morchel Sauce

\*\*\*\*\*

Käse Variation  
oder

Eis Vacherin nach Elsässer Art  
oder

Schokoladen Mousse mit Orange Sauce

Prix Nets

Toutes nos viandes sont d'origine France, Allemagne, Hollande,  
Belgique et UE