



Willkommen in unserem Restaurant, einem wahren Symbol für 50 Jahre Verbindung zwischen Familientradition und Liebe zum Fleisch. Entdecken Sie die Essenz unserer Gerichte, zubereitet mit unseren speziellen Saucen, echte kulinarische Kreationen, die sowohl die Zartheit des Pferdefleischs als auch den Reichtum des Rindfleischs ergänzen.

Willkommen an unserem Tisch; wir freuen uns, unsere kulinarische Leidenschaft mit Ihnen zu teilen. Guten Appetit!

Vorspeisen

Tomaten creme A/C/G/I/	11,00 €
Hummer suppe A/B/D/G	16,00 €
Serviert ab 2 Personen, Preis pro Person	
Pilztoast A/C/G	16,00 €
Burgunderschnecken A/G	
Serviert in der Schale mit hausgemachter Knoblauchbutter	
	½ dz : 12,00 € - 1dz - 22,00 €

Unsere « Pferd » Spezialitäten

Pferde Steak	31.00€
Pferde Filet	36.00€

Zubereitet pur nach Ihrem Geschmack oder mit einer Sauce Ihrer Wahl:



D'artagnan Sauce
(braune Brühe, Rotwein, Zwiebeln, Gewürze)

Knoblauchsauce
(braune Brühe, Rotwein, Knoblauch, Gewürze)

Athos Sauce
(braune Brühe, Rotwein, Knoblauch, Zwiebeln, Gewürze)

Grüne Pfeffersauce aus Madagaskar, A/G/E

Pilzsoße, A/G/E

Einfach mit Butter Knoblauch Butter, A/G/E

**Für Liebhaber edler Fleischstücke kann jede Portion großzügig vergrößert werden,
zum Preis von 12,00 € pro zusätzlichen 100 g.**

Alle unsere Fleischgerichte werden mit Pommes frites und Salat serviert.

Die Garzeiten von Pferdefleisch sind identisch mit denen von Rindfleisch.

Das Rindfleisch

Argentinisches Rindersteak 34.50 €

Rinderfilet 36.50 €

D'artagnan Sauce

(braune Brühe, Rotwein, Zwiebeln, Gewürze)

Knoblauchsauce

(braune Brühe, Rotwein, Knoblauch, Gewürze)

Athos Sauce

(braune Brühe, Rotwein, Knoblauch, Zwiebeln, Gewürze)

Grüne Pfeffersauce aus Madagaskar, A/G/E

Pilzsoße, A/G/E

Einfach mit Butter Knoblauch Butter, A/G/E,



**Für Liebhaber edler Fleischstücke kann jede Portion großzügig vergrößert werden,
zum Preis von 12,00 € pro zusätzlichen 100 g.**

Alle unsere Fleischgerichte werden mit Pommes frites und Salat serviert.

Das Kalbfleisch

Feines gebratenes Kalbsschnitzel mit Pilzsoße oder Natur 26.50€
G/E/A/C

Cordon Bleu mit Pilzsoße 29.00€
G/E/A/C

„Für Feinschmecker“

Crème brûlée <small>A/C/G/H</small>	10.00 €
Kräncchen, Vanilleeis und heiße Schokolade, <small>A/C/G/H</small>	11.00 €
Schokoladenmousse <small>A/C/G/H</small>	9,00 €
Flambierter Rum-Baba mit Vanilleeis <small>A/C/G/H</small>	10,00 €
Parfait mit Grand-Marnier <small>A/C/G/H</small>	10.00 €
Eiskaffee <small>A/C/G/H</small>	9.00 €
Dame blanche und ihre heiße Schokolade <small>A/C/G/H</small>	10.00 €
Colonel Cup (lemon sorbet, vodka)	11.00 €

