

2019

Menu



GFF

Fanny SAIGNES

Coraline CAILLET

Margaux WOTQUENNE

Nathan NOUZILLE

Florian LUBITZ

Andreas EDENHEISER

Menu :

STARTERS :

- Oyster	18.00 € (6 oyster)
- Foie gras	16.00 €
- Escargots	14.00 €
- Cold meats platter	14.00 €
- Goat salad	12.00 €
- Lyonnaise salad	12.00 €
➔ Eggs, lardons, croutons at olive oil and garlic	
- Mussels	21.00 €
- Basque salad	7.00 €
- Salad of mushroom of paris	8.00 €

DISH :

- Choucroute	20.00 €
➔ Cabbage, sausage, potatoes, smoked streaky, pepper	
- Raclette	18.00 €
- Tartiflette	22.00 €
➔ Potatoes, lardons, crème fraîche, reblochon	
- Bourguignone fondue	18.00 €
- Savoyarde fondue	20.00 €
- Duck breast fillet + gratin dauphinois	24.00 €
- Ratatouille	17.00 €
➔ Diversity of vegetable (courgette, aubergines, tomatoes)	
- Frog's leg	19.00 €
- Bœuf bourguignon	7.00 €
- Steak tartare	19.00 €
- Escalope milanaise	16.50 €
- Quiche lorraine	12.00 €
- Flammenkueche	13.00 €
- buckwheat cake	13.00 €
- dumplings in sauces	15.00 €
- Croque-monsieur	12.00 €
- Confit of duck	17.00 €

CHEESE :

- Platter of variety	9.00 €
----------------------	--------

DESSERTS :

- Basque cake	11.00 €
- Crêpes	10.00 €
- Apple pie	12.00 €
- Chocolate fondant	12.00 €

- Millefeuilles	13.00 €
- Custard	11.00 €
- Crumble	12.00 €
- Tropézienne	13.00 €
- Strawberry charlotte	13.00 €
- Tart tatin	12.05 €
- Kouglof	6.50 €
- Mirabel pie	12.00 €
- Bugnes	5.50 €
- Coffe with dessert selection	11.50 €
➔ Cannelé, chocolate éclair, chouquette, mini croissant	

Menu Breton

25,00 €

- 12 mussel with parsley
- Buckwheat cake + green salad
 - ❖ mushroom
 - ❖ ham and eggs
 - ❖ Salmon
- Crêpes
 - ❖ Sugar
 - ❖ Nutella
 - ❖ Jam
 - ❖ Cream of chestnut
(+ extra chantilly or chocolate coulis)

Menu Alsace – Lorraine

25,00 €

- Onion tart
- Flammenkueche (or quiche lorraine) + green salad
- Kouglof

Menu Aquitaine

29,00 €

- Basque salad
- Confit of duck
- Basque cake

Menu Lyonnais

28,00 €

- Lyonnaise salad
- Quenelle with sauces
- Tarte tatin

Menu Parisian

25,00 €

- Salad of mushroom of paris
- Croque-monsieur
- Millefeuille

Menu Savoyard

25,00 €

- Cold meats platter
- Tartiflette
- Bugnes

Speisekarte :

Vorspeisen :

- | | |
|------------------|---------|
| - Chefsalat | 12.00 € |
| - Kartoffelsalat | 12.00 € |

Hauptgerichte :

- | | |
|--|---------|
| - Schweishaxe | 20.00 € |
| ➔ Als Beilage gibt es Brot und Gemüse | |
| - Rinderrouladen | 18.00 € |
| ➔ Als Beilage gibt es Bratkartofel und Gemüse der Saison | |
| - Schupfnudel mit Sauerkraut und Speck | 22.00 € |
| - Weißwurst mit Brezel und süßem Senf | 18.00 € |
| - Kassler | 20.00 € |
| ➔ Als Beilage gibt es Knödel und Sauerkraut | |
| - Käsespätzle | 24.00 € |
| - Dampfnudel mit Vanillesauce | 17.00 € |
| - Spätzle mit Linsen | 19.00 € |

DESSERTS :

- | | |
|-----------------|---------|
| - Donauwelle | 11.00 € |
| - Apfelkuchen | 10.00 € |
| - Ofenschlupfer | 12.00 € |

Menü Schwaben

25,00 €

- Vorspeise : Chefsalat
- Hauptspeise : Spätzle mit Linsen und Saiten
- Nachspeise : Ofenschlupfer

Menü Bayern

25,00 €

- Vorspeise : Kartoffelsalat
- Hauptspeise : Schweinshaxe mit Brezel und Gemüse der Saison
- Nachspeise : Donauwelle

Menü Kassel

22,00 €

- Vorspeise : Chefsalat
- Hauptspeise : Kasseler mit Knödel und Sauerkraut
- Nachspeise : Apfelkuchen

Menü Albstadt

19,00 €

- Vorspeise : Chefsalat
- Hauptspeise : Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln
- Nachspeise : Ofenschlupfer

Menü Horb

12,00 €

- Hauptspeise : Dampfnudel mit Vanillesauce
- Nachspeise : Donauwelle

Menü Schwarzwald

13,00 €

- Hauptspeise : Weißwurst mit Brezel und süßem Senf
- Nachspeise : Apfelkuchen

A la carte :

ENTREE :

- Huîtres 18.00 € (6 huîtres)
- Foie gras 16.00 €
- Escargots 14.00 €
- Plateau de charcuterie 14.00 €
- Salade de chèvre chaud 12.00 €
- Salade lyonnaise 12.00 €
- ➔ Œuf, lardons, croutons à l'huile d'olive et à l'ail

PLATS :

- Choucroute 20.00 €
- ➔ Choux, saucisse, pommes de terre, poitrine fumée, poivre
- Raclette 18.00 €
- Tartiflette 22.00 €
- ➔ Pommes de terre, lardons, crème fraîche, reblochons
- Fondue bourguignonne 18.00 €
- Fondue savoyarde 20.00 €
- Magret de canard + gratin dauphinois 24.00 €
- Ratatouille 17.00 €
- ➔ Variété de légumes (courgettes, aubergines, tomates)
- Cuisses de grenouille 19.00 €
- Bœuf bourguignon 17.00 €
- Steak tartare 19.00 €
- Escalope milanaise 16.50 €

FROMAGES :

- Plateau 9.00 €

DESSERTS :

- Gâteaux basques 11.00 €
- Crêpes 10.00 €
- Tarte aux pommes 12.00 €
- Fondant aux chocolats 12.00 €
- Millefeuilles 13.00 €
- Flan 11.00 €
- Crumble 12.00 €
- Tropézienne 13.00 €
- Charlotte aux fraises 13.00 €
- Café gourmand 11.50 €
- ➔ Cannelé, éclair au chocolat, chouquette, mini croissant

Menu breton

25,00 €

- Douzaines de moules au persils
- Galette bretonne + salade verte
 - ❖ Champignons
 - ❖ Jambon œufs
 - ❖ Saumon
- Crêpes sucrées
 - ❖ Sucre
 - ❖ Nutella
 - ❖ Confiture
 - ❖ Crème de marrons(+ suppléments chantilly &ou coulis de chocolat)

Menu alsace - lorraine

25,00 €

- Tarte aux oignons
- Flammenkueche (ou quiche lorraine) + salade verte
- Kouglof

Menu aquitaine

29,00 €

- Tarte basquaise
- Confit de canard
- Gateau basque

Menu lyonnais

28,00 €

- Salade lyonnaise
- Quenelle en sauces
- Tarte tartin

Menu parisien

25,00 €

- Salade + champignons de paris
- Croque-monsieur
- Millefeuille

Menu savoyard

32,00 €

- Plateau de charcuterie
- Fondue savoyarde
- Bugnes