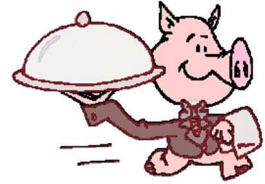











Ecke der Spezialitäten



- Kalbsnieren, frischen Kräutern Butter, Rösti  (**Rognons de veau**) 24.- €
- Kalbskopf mit kräftiger Sauce, Dampfkartoffeln
grünem Salat  (**Tête de veau, sauce ravigote**) 22.- €
- Kalbslebergeschnetzeltes, rot Weinsosse, Rösti  (**Surlawerla**) 24.- €
- Speise Quark mit Knoblauch und Kräutern, Dampfkartoffeln
Munster Käsescheibe   (**Bibalakas et tranche de Munster**) 13.- €
- Mark Knochen vom Grill und Rösti  (**os à moelle**) (Wartezeit 30') 11.- €

Fleisch Gerichte



- Fleischsuppe, rohe Gemüse, Dampfkartoffeln, Meerrettich  23.- €
(**Bœuf gros sel, crudités, pommes de terre nature, raifort**)
- Mit Munster Käse und Schinken ausgefülltes paniertes
Kalbsschnitzel, grün Salat, Rösti (**Cordon bleu au Munster**) 28.- €
- Bratene Perlhuhn, Kräutern Sosse, Ratatouille, Griespflutta  24.- €
(**Suprême de pintade**)
- Mit Bier geschmorte Ferkel spare rib, Ratatouille, Rösti 24.- €
(**Travers de porcelet braisé à la bière de Saint-Louis**)
- Kalbsgeschnetzeltes, Pilzen-Rahmsauce, Ratatouille
Griespflutta (**Emincé de veau, sauce crème champignons**) 24.- €
- KäseBurger Diligence & Pommes (**CheeseBurger Diligence**) 22.- €
(Burger mit reinem Rindfleisch)
- Mit Honig und Limetten gebratenen Entenbrust  28.- €
Lebkuchen-Gewürzsauce, Ratatouille, Griespflutta (**Magret de canard**)
- Rindshohrücken vom Grill (min. 350 Gr), Béarnaise Sosse 30.- €
Grün Salat, Pommes (**Côte de bœuf, sauce béarnaise**)



Hausgemachte Küche, wir bitten um Geduld für manche Zubereitung



Vegetarien



ohne Gluten, nach Bestellung angeben

zusätzliches Gedeck +3.-€

(Nur unsere Pommes Frites werden nicht hausgemacht)

Unsere Bratfleisch ohne Sosse sind ohne Gluten