

LA VÉRANDA

SUGGESTIONS SEPTEMBRE 2017

NOS SUGGESTIONS D'ENTRÉES

Bouillon aux scampis & aux choux chinois 9,50 € *3/8/1/12/13

Salade de "crottin de chavignol" au miel 16,90 € *6/5/9/10A

NOS SUGGESTIONS DE PLATS

Côte de bœuf flambée au cognac 28,50 €

sauce diable, frites & salade *1/6/9/5/2A

Moules Marinières (échalotes persil vin blanc) **22,00 €** *8

Moules au chorizo (oignons ail poireau & chorizo) **22,00 €** *8/6

Moules au munster (oignon ail munster crème) **22,00 €** *8/6

Burger Marin 19,50 € *1/5/6/11A

(filet de cabillaud pané, oignons frits, emmental, chutney de citrons & crème de raifort) frites & salade

NOTRE PROPOSITION VÉGÉTARIENNE

Champignons farcis à la tomate confite & galette de polenta 16,50 € *6

NOS SUGGESTIONS DE DESSERTS

Coupe framboises 9,50 € *6

(Sorbet framboise, framboises fraîches, coulis de framboises à la vanille & chantilly)

Ile flottante 9,50 € *6

LA VÉRANDA

SUGGESTIONS SEPTEMBER 2017

NOS SUGGESTIONS D'ENTRÉES

Scampis & chinese cabbage bouillon 9,50 € *3/8/1/12/13

"Crottin de chavignol" salad with honey 16,90 € *6/5/9/10A

NOS SUGGESTIONS DE PLATS

In cognac flambéed beef rib 28,50 €
served in a spicy red sauce, french fries & salad *1/6/9/5/2A

Mussels "Marinières" (scallions parsley, white wine) 22,00 € *8

Mussels with chorizo (onions leek & chorizo) 22,00 € *8/6

Mussels with munster (onions, garlic, munster cream) 22,00 € *8/6

Burger Marin 19,50 €
(Breaded cod fillet, fried onions, emmental, lemon chutney
& horseradish cream) french fries & salad *1/5/6/11A

NOTRE PROPOSITION VÉGÉTARIENNE

Stuffed mushrooms with tomato confit & polenta cake 16,50 € *6

NOS SUGGESTIONS DE DESSERTS

Raspberry Cup 9,50 €
(Raspberry sorbet, fresh raspberries, raspberry coulis with vanilla & whipped cream) *6

Floating island 9,50 € *6

LA VÉRANDA

EMPFEHLUNGEN DES CHEFS SEPTEMBER 2017

UNSERE VORSPEISENEMPFEHLUNGEN

Chinesische Suppe mit Kohl & Scampis 9,50 € *3/8/1/12/13

“Crottin de Chavignol” Salat mit Honig 16,90 € *6/5/9/10A

UNSERE HAUPTSPEISENEMPFEHLUNGEN

Mit Cognac flambiertes Rindskotelett 28,50 €
an pikanter roter Sauce, Pommes Frites & Salat *1/6/9/5/2A

Miesmuscheln im Weinsud (Schalotten, Petersilie, Weißwein) **22,00 €** *8

Miesmuscheln mit Chorizo (Zwiebeln, Lauch, Chorizo) **22,00 €** *8/6

Miesmuscheln mit Münster (Zwiebeln, Knoblauch, Münstercreme) **22,00 €** *8/6

Der Burger aus dem Meer 19,50 €

(Paniertes Kabeljaufilet, gebratene Zwiebeln, Emmentaler, Zitronenchutney
& Meerrettichcreme) **Pommes frites & Salat** *1/5/6/11A

UNSERE VEGETARISCHE EMPFEHLUNG :

Gefüllte Pilze mit Tomatenconfit & Polenta Kuchen 16,50 € *6

UNSERE DESSERTEMPFEHLUNGEN :

Himbeer Becher 9,50 €

(Himbeersorbet, frische Himbeeren, Himbeer-Coulis mit Vanille & Schlagsahne) *6

Schwimmende Insel 9,50 € *6