





**COTTAGE**  
NANCY - BRABOIS  
RESTAURATEUR - HÔTELIER



## EINTRÄGE / VORSPEISE

Entenstopflebersalat, schottischer Label Rouge Lachs und Entenbrust von uns geräuchert	17.00 €
Offene Ravioli mit Muscheln und Garnelen marinière	16.00 €
Gemüsepastilla, jungfräuliche Sauce 	16.00 €
Französische Entenstopfleber-Terrine mit weißem Portwein, Obst-Chutney der Saison, englischer Sauerteigbrot-Toast	19.00 €

## HAUPTGERICHTE

Zanderfilet Matelote mit Gris de Toul und kleinem Gemüse	24.00 €
Kalbsbries mit Morcheln, Pilaw-Reis	28.00 €
Kalbsnieren mit Vollkornsenf, Hausgemachte Spätzle (Eiernudeln in der Pfanne gebraten)	24.00 €
Vol-au-vent mit frischen Nudeln (hausgemachte Teigtaschen, Hähnchen, pilz)	20.00 €
Simmenthaler Rindfleisch-Entrecôte, Schalottenconfit mit Spätburgunder, Frische Pommes frites und grüner Salat	28.00 €
Gemüse-Couscous auf unsere Art 	15.00 €

Nettopreise in Euro, inklusive aller Steuern  
Alle unsere Fleischsorten sind europäischen Ursprungs



**COTTAGE**  
NANCY - BRABOIS  
RESTAURATEUR - HÔTELIER



## KÄSE

<b>Käseplatte</b> Frischer und gereifter Käse des Augenblicks, Salat, Walnusskerne und Marmelade	9.00 €
<b>Scharfes Géromé auf Kartoffeln, scharfe Meurotte</b> (heiße Meurotte: Sahne und scharfer Essig)	9.00 €
<b>Landhüttenkäse</b> Mit Kräutern oder Zucker oder Coulis oder Honig oder Ahornsirup	8.00 €

## NACHSPEISE

<b>Ei im Schnee, Tahiti-Vanille</b>	9.00 €
<b>Gieriger Kaffee</b> Mit 5 kleinen Stücken selbstgemachter Desserts	10.00 €
<b>Gefrorenes Baiser</b>	9.00 €
<b>Baba au Rhum</b> Biskuitkuchen mit Rumsirup, hausgemachte Schlagsahne	9.00 €
<b>Crème brûlée gekocht mit Tahiti-Vanille</b>	9.00 €
<b>Sortiment an Speiseeis und Sorbets</b>	8.00 €
<b>Fondant extra aus Bitterschokolade und Griottines, Vanillesoße</b>	9.00 €

Nettopreise in Euro, inklusive aller Steuern  
Alle unsere Fleischsorten sind europäischen Ursprungs