

UNSERE VORSPEISEN

Camembert aus dem Ofen mit Honig, Thymian und Knoblauch, serviert mit Brot	€	6,00
Gratinierte Zwiebel Suppe	€	6,00
Kleine Pilzsuppe mit Gorgonzola	€	6,00
Fingerfood Sortiment aus dem Ofen und Friteuse - pro Person	€	6,50
Garnelencocktail	€	9,00
Spezialität des Hauses: Duo Carpaccio, Carpaccio von Dörrfleisch und Tomaten mit hausgemachtem Pesto, mit Garnierung von Ofenkartoffel mit Creme Fraiche	€	9,50

UNSERE FLEISHGERICHTE - *serviert mit Salat und Pommes Frites oder Kartoffeln*

XL Black Angus Burger (150 gr.) Hausgemacht mit Tomaten, Zwiebeln und Käse	€	14,50
Eintopf mit Sauerkraut, Paprika, Champignons und Sauerrahm, serviert mit Huhn	€	14,50
Boeuf Bourguignon, Rindfleisch in Rotwein, Speck, Champignons und Zwiebeln	€	16,00
Schweinefilet Medaillons mit Pilzsauce	€	17,50
Gegrillter Spieß Schweinefilet mit BBQ Sauce	€	17,50
Gegrillter Spieß Charolais Steak mit BBQ Sauce	€	19,50
Charolais-Steak mit gebratene Pilze	€	22,50

UNSERE FISHGERICHTE

Lachs mit Schnittlauch Sauce, serviert mit Salat und Pommes Frites oder Kartoffeln	€	17,50
Stew von Kabeljau und Garnelen in einer Sauce aus Sahne gekocht und Weißwein, serviert mit Salat und Reis	€	17,50

UNSERE SALATEN

Vosgienne Salat mit Speck, hart gekochtes Ei, Croutons und Crème Fraîche	€	12,50
Salat mit 3 verschiedenen Käsesorten	€	14,50
Endivien-Salat mit Hühnerbrust, Orange, Apfel und Walnuss	€	14,50
Salat mit geräuchertem Lachs und Garnelen	€	15,50

UNSERE REGIONALE GERICHTE - *auch ohne Fleisch möglich*

Tartiflette serviert mit verschiedenen Fleischsorten und Salat, Kartoffeln, Speck und Zwiebel mit Weißwein und Sahne, gekrönt mit Reblochon	€	17,50
Tartiflette Sauerkraut, serviert mit verschiedenen Fleischsorten und Salat, Kartoffeln, Sauerkraut, Speck und Zwiebel mit Weißwein und Sahne, gekrönt mit Reblochon	€	18,50

Gerichte Mindestens 2 Personen:

Savoyer Fondue serviert mit Fleischsorten, Salat und Brot	Preis p.p.	€	19,50
<u>Attention: Raclette nur auf Reservierung am Morgen!</u> Raclette serviert mit Fleischsorten, Salat, Kartoffel und Brot	Preis p.p.	€	19,50

UNSERE VEGETARISCHEN SPEISEN

Camembert aus dem Ofen serviert auf Bratkartoffeln und Salat	€	14,00
Lasagne mit 3 verschiedenen Käsesorten serviert mit Salat	€	14,00
Casserole La Tulipe serviert mit Salat, (Casserole mit Paprika, Pilzen, Kartoffeln, Gorgonzola, Sahne und Gouda-Käse)	€	14,50
Melanzane Parmigiano, serviert mit Salat und Tagliatella (Casserole mit Auberginen und Käse in einer würzigen Tomatensauce)	€	14,50

UNSERE DESSERTS

Dame Blanche, Vanille-Eis mit Schokoladensauce und Schlagsahne	€ 6,00
Tarte Tatin, mit Vanille Eis	€ 7,00
Crepe Suzette mit Orangensauce	€ 7,00
Hausgemachte Himbeerparfait mit Himbeercoulis, Meringue und Schlagsahne	€ 7,50
Käseplatte	€ 7,50
Coupe Karamel, Vanille and Karamel Eis, Karamel Likör, Crumble von Speculoos, Meringue-Pralinée, Schlagsahne, Karamelsauce,	€ 7,50
Schokolade Bombe La Tulipe, Eis Schokolade und Kokos, Crumble von Oreo, Schokolade lavakuchen, Brownie, Schokoladensauce, Schlagsahne	€ 9,50
2 Kugeln Eis mit Schlagsahne (Schokolade, Kokos, Karamel, Vanille, Erdbeere)	€ 5,00
3 Kugeln Eis mit Schlagsahne (Schokolade, Kokos, Karamel, Vanille, Erdbeere)	€ 6,50

UNSERE KAFFEESPEZIALITÄTEN

Tee oder Kräutertee	€ 1,00
Kaffee	€ 1,50
Décafé	€ 1,50
Espresso	€ 1,50
Cappuccino	€ 2,00
Latte Macchiato	€ 2,00
Café Parisien, Kaffee mit Grand Marnier und Schlagsahne	€ 7,50
Café Normand, Kaffee mit Calvados und Schlagsahne	€ 7,50
Café jamaican, Kaffee mit Rhum, Tia Maria und Schlagsahne	€ 7,50
Café Italiano, Kaffee mit Amaretto und Schlagsahne	€ 7,50
Café Irlandais, Kaffee mit Whiskey und Schlagsahne	€ 7,50
Café Francais, Kaffee mit Cointreau und Schlagsahne	€ 7,50

KINDERSPEISEKARTE

KINDER VORSPEISEN

Spieß Schinken und Käse	€ 2,00
Tomatensuppe	€ 3,95

KINDER HAUPTSPEISEN

Hausgemachten Hamburger serviert mit Salat und Pommes Frites oder Kartoffeln	€ 6,00
Fischstäbchen serviert mit Salat und Pommes frites oder Kartoffeln	€ 7,50
Pasta Bolognese serviert mit Salat	€ 7,50

KINDERDESSERTS

Joghurt mit sauce	€ 2,00
Crêpe Nutella	€ 3,50
Eis zu dekorieren	€ 4,50