



Les Fruites de Mer - en saison
Meeresfrüchte - nach Saison
Seafood - seasonal

Les Côtes d'agneau et Crevettes grillées avec salade Gebratenes Lammkotelett und Scampis mit Salat Lamb cutlet and scampis served with salad	22,00
Les Coquilles Saint-Jacques á la nage aux câpres, riz basmati Jacobsmuscheln in Rahmsud mit Kapern, Basmatireis Scallops served with cream sauce, capers and rice	19,00
La Salade Ceasar avec demi-homard Ceasar salad with a half lobster Ceasar Salat mit einem halben Hummer	24,00

Les Huitres - en saison
Austern - nach Saison
Oysters - seasonal

Fines de Claire	1/2 Dutzend 15,00	1 Dtzd 30,00	2 Dtzd 60,00
-----------------	-------------------	--------------	--------------

La Dorade Sablaise avec salade de concombres et pommes vapeur Dorade Royale gebraten an Limonenbutter, Gurkensalat und Salzkartoffeln Baked gilthead with lemon butter, cucumber salad and potatoes	17,50
Le Filet de Sole, beurre blanc au citron, épinards en branche et pommes vapeur Seezungenfilet an Zitronenbuttersauce, Blattspinat und Salzkartoffeln Filet of sole with lemon butter sauce, spinach and potatoes	24,00
Le Filet de Sole Meunière et pommes vapeur Seezungenfilet "Müllerin Art" mit Salzkartoffeln Filet of sole "Miller's Style" with potatoes	23,00
Le Steak de Saumon, Frites, Salade Lachssteak mit Streichholzkartoffeln und grünem Salat Salmon steak with matchstick French fries and green salad	13,00

Les Volailles
Geflügel
Poultry

Le Confit de Canard sur choucroute alsacienne, pommes sautées Entenconfit auf Sauerkraut und Bratkartoffeln Confit of duck, served with roasted potatoes and sauerkraut	15,00
Le Coq au Vin, pâtes fraîches Geschmortes Maishähnchen in Rotwein mit Bandnudeln Chicken in red wine with noodles	13,50



MENU CLASSIQUE

Salade verte aux cerneaux de noix
Contre-Filet, pommes allumettes
et sauce Fred



Grüner Salat mit Walnußstückchen
Gegrilltes Roastbeef in feine Streifen geschnitten
dazu Fred's Sauce und Streichholzkartoffeln



Green salad with walnuts
Grilled sliced sirloin served with matchstick French fries
and Fred's herb sauce

Euro 19,00

Les Vins au Verre Offene Weine Wine by glas

Les vins de la maison	0,1 l	0,2 l	0,375 l	0,75 l
Le Rouge du Languedoc, Closade St. Jean	2,60	5,00	9,50	19,00
Le Blanc du Languedoc, Closade St. Jean	2,60	5,00	9,50	19,00
Le Sancerre, Jean Max Roger	6,00	11,00	20,00	38,00
Chateau Haut Pasquet, Bordeaux Rouge	4,50	8,00	14,00	28,00
Le Riesling Fritz Haag, Mosel	4,50	8,00	14,00	28,00
Le Rosé les Rivages, Vin du Pays de l'Aude	2,60	5,00	9,50	
Le Sauternes, Château St. Amand	10,50	19,50	37,00	