

Entrée petite hors-œuvre

<i>soupe à l'ail aux crevettes roses</i>	<i>4,90</i>
<i>autres soupes à la demande</i>	
<i>maïs em épi – beurre et sel de sellerie</i>	<i>3,50</i>
<i>baguette toastée au beurre à l'ail et fines herbes et ail frais</i>	<i>3,50</i>
<i>6 escargots au beurre à l'ail et fines herbes-baguette</i>	<i>8,50</i>
<i>12 escargots au beurre à l'ail et fines herbes-baguette</i>	<i>13,50</i>
<i>cassollette de crevettes à la mexicaine-baguette</i>	<i>9,50</i>
<i>brochette de homard et crevette rose servie sur baguette</i>	<i>9,50</i>
<i>2 petites brochettes de filet de viande servie sur baguette, sauce piquante et salade de saison</i>	<i>9,50</i>
<i>portion de petits poivrons et olive</i>	<i>4,50</i>
<i>salade de mâche avec lardons et oignons</i>	<i>5,90</i>
<i>salade mixte maison</i>	<i>7,50</i>

Specialités Maisons Grillées au Bois de Bouleau

Notre spécialité :

Steak d'échine de porc marine à l'ail

Servi avec une pomme de terre en papillote, salade mixte

Et boisson à l'ail et fines herbes

15,90

Filet de porc complet grillé, fourré à l'ail et différentes herbes

avec un petit pain de seigle aux lardons et oignons et

salade mixte

16,90

Filet de porc servi du maïs, une pomme de terre en papillote

et beurre à l'ail et fines herbes

16,90

Steak de blanc de dinde servi avec une pomme de terre en

papillote et beurre à l'ail et fines herbes 14,90

steak d'échine de porc „ Fermier „ servi avec salade de pommes de terre, un petit pain de seigle aux lardons et oignons et beurre à l'ail et fines herbes 13,90

plateau de grillades „Rentamt“ avec différentes viandes, mais, un petit pain de seigle aux lardons et oignons et beurre à l'ail et fines herbes 18,90

6 saucisses grillées de Fürth servies avec choucroute de pommes de terre et un petit pain de seigle aux lardons et oignons 8,90

9 saucisses grillées de Fürth servies avec choucroute de pommes de terre et un petit pain de seigle aux lardons et oignons
10,90

12 saucisses grillées de Fürth servies avec choucroute de pommes de terre et un petit pain de seigle aux lardons et oignons
11,90

6 saucisses cuites au vin blanc de Franconie avec un petit pain de seigle aux lardons et oignons 9,90

*Les steaks de boeuf de race Angus grillés au barbecue
sont servis*

*Avec une salade de saison et des petits pains de seigle
aux*

*Lardons et oignons croustillants-beurre à l'ail et fines
herbes*

filet de boeuf 180 g 26,90

filet de boeuf 250 g 30,90

Rumpsteak 250 g 26,90

Entrecôte 250 g 26,90

*„Surf'n turf“ - 150 g filet de boeuf avec gambas grillées,
salade verte, beurre à l'ail et fines herbes et baguette 26,90*

*Nous servons à la demande des portions plus importantes
(supplément de 4,00 € par 50 gr.)*

Poissons

2 brochettes de homard et crevette rose servies sur baguette 17,90

*Gambas servies avec baguette, beurre à l'ail et fines herbes
chaud et salade verte (Par 100 g) 10,00*

Autres poissons sur demande

Garnitures

<i>riz sauvage, choux de Bruxelles, haricots verte aux lardons, maïs en épi chaque</i>	<i>4,50</i>
<i>salade mixte, pomme de terre en papillote, salade de pommes de terre</i>	<i>chaque 4,00</i>
<i>un petit pain de seigle aux lardons et oignons</i>	<i>1,00</i>
<i>Sauce de poivre verte</i>	<i>4,50</i>
<i>„R´aggers“ maison (beignets de pomme de terre 3)</i>	<i>3,50</i>

Desserts

<i>Tiramisu</i>	<i>4,20</i>
<i>Amaretto chaud avec chantilly</i>	<i>3,50</i>
<i>glace á la vanilli avec un coulis de framboise ou de baies des bois chaud et chantilly</i>	<i>4,50</i>

glace á la vanille avec une liquer d'oeuf chaude et chantilly 4,50

glace au chocolat avec sauce au chocolat et chantilly 4,50

glace 'a la vanille avec sauce au chocolat et chantilly 4,50

Hot Drinks

Big Coffee 3,00

Espresso 2,00

Tea (black or peppermint) 2,00

Tea with Rum 4,00

Grog 3,50