

Bauschelter

Stuff



Les Suggestions du moment : (Dès ce samedi 24 octobre soir)

Entrées :

Crème de Potiron (1a, 7)	12,00 €
Carpaccio de Betteraves rouges et Feta (7, 10)	12,00 €
Terrine de Gibier « Maison » <i>Confit d'Oignons</i> (1a, 3, 7, 9, 12)	14,00 €
Carpaccio de Chevreuil <i>Roquette, Parmesan, Huile de Truffe</i> (5, 6, 7, 10)	17,00 €
Feuilleté aux Champignons des Bois (1a, 3, 7)	17,00 €



Plats :

Ragoût de Marcassin à l'Ancienne <i>Spaetzle, Chou rouge, Poire aux Aïrelles, Purée de Céleri</i> (1a, 3, 7, 9, 12)	29,00 €
Ragoût de Chevreuil à l'Ancienne <i>Spaetzle, Chou rouge, Poire aux Aïrelles, Purée de Céleri</i> (1a, 3, 7, 9, 12)	32,00 €
Filet de Biche sauce Arlequin <i>Spaetzle, Chou rouge, Poire aux Aïrelles, Purée de Céleri</i> (1a, 3, 7, 9, 12)	43,00 €

Suggestion de Vin : Rosario Vera
Tempranillo, Rioja

La bouteille 75cl	35,00 €
Le verre 20cl	10,00 €



Boudin Noir et sa Compote de Pommes <i>Pommes de terre au Lard</i> (1a, 3, 7, 9, 10, 12)	26,00 €
Langue de Boeuf aux Pruneaux <i>Purée de Pommes de terre, Légumes</i> (1a, 7, 12)	30,00 €
Lapin à la Luxembourgeoise <i>Tagliatelles</i> (1a, 3, 7, 10, 12)	32,00 €
Dos de Cabillaud aux Girolles <i>Purée de Pommes de terre</i> (1a, 3, 4, 7, 12)	33,50 €
Tagliatelles aux Champignons des Bois (1a, 3, 7)	30,00 €



<u>Pizza Raclette</u>	20,00 €
<i>Crème Ricotta, Mozzarella, Salami doux, Pomme de terre, Lardons, Oignons, Fromage Raclette</i> (1a, 7)	

<u>Pierre chauffante :</u> - Filet de Cheval	36,00 €
- Filet de Bœuf	42,00 €

Accompagnements : Frites, Salade, Sauces froides (2, 3, 7, 10, 12)