

# Le Rendez-vous

Restaurant



## Les spécialités du soir

<b>Huître de Marennes d'Oléron Fine de Claire Nr. 2</b> Austern aus Oléron Fine de Claire Nummer 2	6,50 par pièces 6,50 pro Stück
<b>Œuf poché</b> et épinards frais, sauce parmesan <b>et truffes fraîches du Périgord</b> (entrée) Pochiertes Ei auf frischem Blattspinat mit Parmesan-Sauce und frischem Trüffel aus Perigord (Vorspeise)	24,00
<b>Salade de mâche</b> avec oeuf, lardons et croûtons maison <b>Nüsslalat</b> mit Speck, Ei und hausgemachte Cruôttons	13,50
<b>Filet de boeuf</b> 200gr. avec épinards frais et truffes fraîches du Périgord Accompagné de tagliatelle maison à la crème <b>Rindsfilet 200gr.</b> mit frischem Blattspinat und Trüffel aus Perigord Begleitet von hausgemachten Tagliatelle an feiner Rahmsauce	65,00
<b>Escalope de chevreuil avec Spätzli maison</b> , choux de Bruxelles et Sauce aux airelles Rehschnitzel an hausgemachter Preiselbeersauce und Rosenkohl Beilage: hausgemachte Spätzli	39,50
<b>Tagliatelle maison</b> à la crème aux <b>truffes noires du Périgord</b> Hausgemachte <b>Tagliatelle</b> an feiner Rahmsauce mit <b>frischem Trüffel</b> aus Perigord	25,00/45,00
<b>Moules marinières de Bouchot avec Pommes Allumettes</b> Miesmuscheln aus Frankreich mit Pommes Allumettes Vorspeise 450gr. Hauptspeise: 900gr.	29,50/39,00
<b>La Côte de veau Sélection Gourmet au four 350gr.</b> épinards frais et pommes allumettes. Accompagné d'une sauce au poivre maison <b>Kalbskotelette Séletion Gourmet</b> 350gr. mit frischem Blattspinat und Pommes Allumettes. Begleitet von einer hausgemachten Pfeffersauce	54,00
<b>Pot au feu Le Rendez-vous</b> Siedfleisch (Hohrücken), Markbein, Kartoffeln, Gemüse in der Cocotte Mit hausgemachtem Meerrettichschaum	39,00