



日本料理

# 釣魚台

## HOSTELLERIE DES PECHEURS



J41

### Appetizer

Sashimi Appetizer ( Thon, Saumon, Oil fish, Hokkigai)

13.50€

### 刺身盛り合わせ

## SUSHI SASHIMI COMBO



J42

### Combo (combination)

Sashimi: Thon, Saumon, Scampi, Maki, Nigiri, Gunkan maki

22.00€



日本料理  
sake

# 釣魚台

## HOSTELLERIE DES PECHEURS Nigiri Sushi

J21



Sake (Salmon)

3.80€

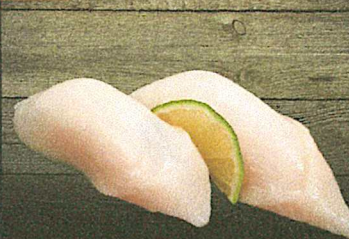
J22



Maguro (Tuna)

4.20€

J23



Shiro Maguro (Oilfish)

3.80€

J24



Sushi EBI (Shrimp)

4.00€

J25



Unagi (Eel)

5.20€

J26



Sea scallops (hotate gai)

4.20€

J27



Ama Ebi (Sweet shrimp)

4.20€

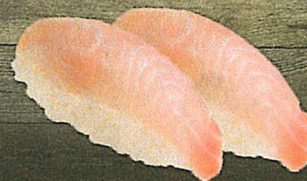
J28



Kani (Crab stick)

3.50€

J29



Jura (Tilapia)

4.20€

お品書き ~ 握り ~



J01

**Tempura Scampi**  
(Scampi Tempura 7ps )

9.75€



J02

**Gomo wakame**  
(Salade d'algues)

4.85€



J03

**Edamame**  
(Salade d'algues)

4.85 €



J04

**Tempura**  
(Scampi/Légumes frits)

14.50€



J11

**California Roll**  
(Surimi et Avocat)

8.50€



J12

**Caterpillar Roll**  
(Smoked salmon/surimi)

9.50€



J13

**Spider Roll**  
(Tempura scampi)

9.50€



J14

**New York Roll**  
(saumon frits)

8.50€



J15

**Philadelphia Roll**  
(fromage/thon/saumon)

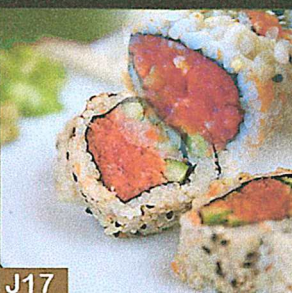
9.00€



J16

**Broce Roll**  
(Scampi et avocat)

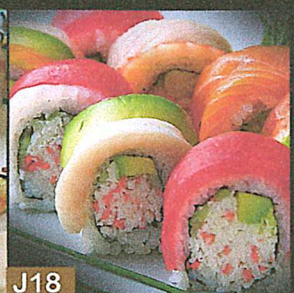
9.00€



J17

**Michigan Roll**  
(Spicy tuna)

9.50€



J18

**Rainbow Roll**  
(Saumon ,Thon avocat)

10.50€



# Sashimi

J31



5.80€

J32



5.20€

J33



5.20€

J34



5.00€

J35



6.20€

J36



11.40€

HOTELLERIE DES PECHEURS



品書き ~ お刺身 一品 ランチ ~



日本料理

# 釣魚台

## OSTELLERIE DES PECHEURS

寿司

A Bite of Japan

J19



Tempura Roll 12.50€

(fromage/Tempura scampi/suamon)

J20



Dynamic Roll 15.50€

(spicy saumon/thon/asperges/Fromage)

Hot Maki

## ***SPECIALITE JAPONAISE***

***J37. Maki kappa(Concombre) 8ps***



*6,60 euro*

***J38. Maki Radis 8ps***



*6,60 euro*

***J39. Maki avocat 8ps***



*6,90 euro*

***J40. Nigiri avocat 2ps***



*4,00 euro*

***J44. Végétarian Combo 19ps***



*17,50 euro*



## **FONDUE CHINOISE**

*à 26,00 euro par personne  
'à partir de deux personnes'*

1. *Entrée impériale  
(nems, trigons, saté de poulet,  
scampis frit)*
2. *Plat composé de:*
  - *Scampis*
  - *Canard*
  - *Coquilles saint-jacques*
  - *Blanc de poulet*
  - *Calamars*
  - *Poisson*
  - *Vermicelles*
3. *Dessert au choix*

## **CHINESISCHE FONDUE**

*26,00 euro pro Person  
'ab zwei Personen'*

1. *Imperial Vorspeise  
(Nems, Trigons,  
Hühnchenspießchen,  
Frittierte scampis)*
2. *Hauptgericht:*
  - *Scampis*
  - *Ente*
  - *Jakobsmuscheln*
  - *Hühnchen*
  - *Tintenfischringe*
  - *Fisch*
  - *Glasnudeln*
3. *Dessert mach Wahl*

**MENU à 21,50 euro**

**MENU zu 21,50 euro**

1. *Potage au choix*

1. *Suppe nach Wahl*

2. *Entrée mixte*

2. *Gemischte Vorspeise*

*(Nems, saté de poulet, scampi frit)*

*(Nems, Hühnchenspießchen, Frittierte Scampi)*

3. *Plat au choix:*

3. *Hauptgericht nach Wahl:*

- *Canard croquant sur plaque de fer  
chaude*

- *Knusprige Ente auf  
heißer Gußeisenplatte*

- *Scampis frit à l'ail sur plaque fer chaude-*

- *Frittierte Scampis mit  
Knoblauch auf heißer  
Gußeisenplatte*

- *Plat des pêcheurs*

- *Seemannsplatte*

*(Canard à l'orange, bœuf, scampis)*

*(Ente, Rindfleisch, Scampis)*

- *ou à la carte N°201 à 721 au choix*

- *oder nach Wahl N°201 bis 721*

4. *Dessert au choix*

4. *Dessert nach Wahl*



<b>N°</b>	<b>POTAGES - SUPPEN - SOUPS</b>	<b>EURO</b>
1.	<i>Potage aux fruits de mer</i> <i>Meeresfrüchtesuppe</i> <i>Seafruit soup</i>	<b>5,10</b>
2.	<i>Potage poulet, vermicelles et champignons</i> <i>Suppe mit Hühnchen, Glasnudeln und Pilzen</i> <i>Chicken, vermicelles and mushroom soup</i>	<b>3,90</b>
3.	<i>Potage vinaigre piquant (spécialité maison)</i> <i>Pikante Suppe mit Essig</i> <i>Sour and spiced soup</i>	<b>4,10</b>
4.	<i>Potage aux tomates</i> <i>Tomatensuppe</i> <i>Tomato soup</i>	<b>3,90</b>
5.	<i>Crème de nids d'hirondelles</i> <i>Schwabennestersuppe</i> <i>Bird's nest soup</i>	<b>3,90</b>
6.	<i>Potage aux raviolis chinois</i> <i>Wan-Tan-Suppe</i> <i>Wan Tan soup</i>	<b>4,10</b>
7.	<i>Potage aux asperges et crabes</i> <i>Spargelsuppe mit Krabben und Spargeln</i> <i>Asparagus-Crab soup</i>	<b>4,60</b>
8.	<i>Potage aux maïs et crabes</i> <i>Maissuppe mit Krabben</i> <i>Sweet corn and crab soup</i>	<b>4,60</b>
9.	<i>Miso thon soup</i>	<b>5,10</b>

<b>N°</b>	<b>ENTREES - VORSPEISEN - SIDEDISHES</b>	<b>euro</b>
101.	<i>Rouleaux de printemps Chinois</i> <i>Chnesische Frühlingsrollen</i> <i>Special eggroll</i>	4,60
122.	<i>Beigner de scampis</i> <i>Fritierte Shrimprolls</i> <i>Fried Shrimprolls</i>	6,90
103.	<i>Satés de porc</i> <i>Schweinespieße</i> <i>Roasted pork on sticks</i>	5,10
104.	<i>Satés de poulet</i> <i>Hühchenspieße</i> <i>Roasted chicken on sticks</i>	5,10
105.	<i>Satés de scampis</i> <i>Scampispiße</i> <i>Roasted shrimps on sticks</i>	7,60
106.	<i>4 petite nems</i> <i>4 Kleine Nems</i> <i>Spring rolls</i>	4,60
107.	<i>Entrée impériale</i> <i>Vorspeise Imperial</i> <i>Imperial sidedishe</i>	7,50
108.	<i>Scampis frit à l'ail</i> <i>Fritierte Scampis mit Knoblauch</i> <i>Fried shrimps with garlic</i>	7,60
109.	<i>Calamars frits à l'ail</i> <i>Fritierte Tintenfische mit Knoblauch</i> <i>Fried cuttle fish with garlic</i>	6,90
110.	<i>Cuisses de grenouilles frits à l'ail</i> <i>Fritierte Froschschenkel mit Knoblauch</i> <i>Fried froglegs with garlic</i>	7,10

N°	<b>SPECIALITES A LA VAPEUR ET SALADES</b>	<i>euro</i>
112.	<i>Raviolis de poulet grillés</i> <i>Raviolis mit Schweinefleisch (gegrillt)</i> <i>Grilled raviolis (pork)</i>	6,60
113.	<i>Raviolis de crevettes 'Ha kao 'à la vapeur (4ps)</i> <i>Gedämpfte Ravioli mit Garnelen 'Ha kao '</i> <i>Shrimps 'Ha kao '</i>	4,70
114.	<i>Boulettes 'Shao mei 'à la vapeur (4ps)</i> <i>Gedämpfte Fleischbällchen 'Shao mei '</i> <i>Little dumplings 'Shao mei '</i>	4,70
115.	<i>Petits pains de viande de porc à la vapeur (4ps)</i> <i>Dampfbrötchen</i> <i>Steamed bread rolls</i>	4,70
215.	<i>Entrée variée à la vapeur (6ps)</i> <i>Verschiedene gedämpfte vorspeisen</i> <i>Steam box assorted</i>	6,90
116.	<i>Salade de poulet</i> <i>Hühnchensalat</i> <i>Chicken salad</i>	6,60
117.	<i>Salade aux fruits de mer</i> <i>Meeresfrüchtesalat</i> <i>Seafruit salad</i>	8,10
118.	<i>Salade de scampis</i> <i>Scampisalat</i> <i>Scampis salad</i>	8,10
129.	<i>Salade de thon</i> <i>Salat mit Thon</i> <i>Salad with tuna</i>	8,10
120.	<i>Salade au saumon</i> <i>Salat mit Lachs</i> <i>Salad with salmon</i>	8,10



<b>N°</b>	<b>PORC - SCHWEIN - PORK</b>	<b>euro</b>
<b>201.</b>	<i>Filet de porc aux légumes sur plaque de fer chaude</i> <i>Schweinefleisch mit Gemüse auf heisser Gusseisenplatte</i> <i>Hot-plate cooked pork with vegetables</i>	<b>12,50</b>
<b>202.</b>	<i>Dés de porc frits sauce aigre-douce</i> <i>Schweinefleischstücke frittiert mit süßsaurer Sauce</i> <i>Sweet sour pork</i>	<b>10,50</b>
<b>203.</b>	<i>Filet de Porc de Sichuan (Très piquant)</i> <i>Schweinefleisch in Szechuan Soße auf heisser Gußeisenplatte</i> <i>(sehr scharf)</i> <i>Spicy Sichuan pork (Very spicy)</i>	<b>12,50</b>



<b>N°</b>	<b>VOLAILLES - GEFLÜGEL - CHICKEN</b>	<b>euro</b>
<b>300.</b>	<i>Dés de poulet au noix de cajoux</i> <i>Hähnchenstücke mit Cashew-Nüssen</i> <i>Chicken with Cashew</i>	<b>12,50</b>
<b>301.</b>	<i>Blanc de poulet aux ananas et légumes (Très sucré)</i> <i>Hähnchen mit Ananas und Gemüse (sehr süß)</i> <i>Chicken breast with pineapple and vegetables (Very sweet)</i>	<b>10,50</b>
<b>322.</b>	<i>poulet frit au poivre et sel sur plaque de fer chaude</i> <i>Frittierte Hähnchen mit Salz und Pfeffer auf heißer Gußeisenplatte</i> <i>Fried chicken with pepper and salt</i>	<b>12,50</b>
<b>303</b>	<i>Blanc de poulet aux légumes sur plaque de fer chaude</i> <i>Hähnchen mit Gemüse auf heißer Gußeisenplatte</i> <i>Hot-plate Chicken with vegetables</i>	<b>12,50</b>

305. *Blanc de poulet sauce tomate sucré et piquante*  
*Hühnchen mit tomatensauce süßsaurer und Scharf* **11,00**  
*Chicken with tomato sauce very sweet and spicy*
316. *Beignets de poulet frits sauce aigre-douce*  
*Hühnchenstücke frittiert mit süßsaurer Sauce* **10,50**  
*Sweet sour Chicken*
307. *Blanc de poulet au curry(Pas piquant)*  
*Hühnchenstücke mit Curry(Nicht Scharf)* **11,00**  
*Chicken breast with curry sauce(Not spicy)*
327. *Blanc de poulet au curry rouge (Très piquant)*  
*Hühnchenstücke mit rotem curry (Sehr scharf)* **13,50**  
*Chicken with red curry(Very spicy)*
318. *Poulet épicé au Sichuan sur plaque de fer chaude (Très piquant)*  
*Hühnchen in scharfen Szechuan Soße auf Gußeisenplatte*  
*(sehr scharf)* **13,50**  
*Hot-plate Spicy Sichuan Chicken (Very spicy)*
309. *Beignet de Poulet à l'orange*  
*Fritierte Hühnchen mit Apfelsinen* **11,00**  
*Fried Chicken with orange sauce*
310. *Beignet de Poulet à l'ananas*  
*Fritierte Hühnchen mit Ananas* **11,00**  
*Fried Chicken with pineapple*
311. *Cailles découpées sauce soja légumes (légèrement piquantes)*  
*Gebratene tranchierte Wachteln mit Gemüsesauce (Leicht Scharf)* **14,50**  
*Sauted quails pinked with soja sauce (Light spicy)*



## N° BOEUF - RINDFLEISCH - BEEF



		<i>Euro</i>
403.	<i>Boeuf aux légumes sur plaque de fer chaude Rindfleisch mit Gemüse auf heißer Gußeisenplatte Hot-plate beef with vegetables</i>	<b>14,00</b>
404.	<i>Boeuf sauté aux oignons Rindfleisch mit Zwiebeln Beef with the onion</i>	<b>13,50</b>
405.	<i>Bœuf sauté sauce tomate sucré et piquante (Très sucré, piquant) Rindfleisch mit Tomatensauce süßsaurer und Scharf (Sehr süß Scharf) Beef with tomato sauce very sweet and spicy (Very sweet, spicy)</i>	<b>14,00</b>
406.	<i>Bœuf aux champignons chinois et légumes sur plaque de fer chaude Rindfleisch mit chinesische Pilze und Gemüse auf heißer Gußeisenplatte Hot-plate beef with chinese mushrooms and vegetables</i>	<b>14,50</b>
412.	<i>Bœuf grillé piquant au basilic thaï (Très gras) Rindfleisch mit thailändischem Basilikum (Sehr fettig) Beef with Thai basil (Very greasy)</i>	<b>14,90</b>
416.	<i>Bœuf sauté épicé au Szechuan sur plaque de fer chaude (Très piquant) Rindfleisch in scharfer Szechuan Sauce auf heißer Gußeisenplatte (Sehr Scharf) Spicy Sichuan beef on hot plate (Very spicy)</i>	<b>14,00</b>
426.	<i>Plat de famille chinois sur plaque de fer chaud (poulet, bœuf, scampis, légume) Chinesisches Familiengericht (Rindfleisch, Hühnchen, Scampis, Gemüse) Chinese family dish (Hühnchen, Rindfleisch, scampis, Gemüse)</i>	<b>14,50</b>
<b>N° VEGETARIEN</b>		
407.	<i>Pâte de soja (DOUFOU) aux légumes sur plaque de fer chaude Doufou mit Gemüse auf heißer Gußeisenplatte Doufou with vegetables on hot plate</i>	<b>13,50</b>
417.	<i>Légumes sautés au wok sur plaque de fer chaude Wok Gemüse auf heißen Eisenplatte Wok vegetables on hot plate</i>	<b>12,50</b>

N°

**CANARD - ENTE - DUCK**



**euro**

500. *Canard croquant sur plaque avec sauce légumes*  
*Knusprige Ente mit Gemüse Sauce* 15,00  
*Crisp duck with vegetables sauce*
511. *Canard sauce soja aigre-douce*  
*Ente mit Soja süßsaurer Sauce* 15,00  
*Duck with soja sweet and sour sauce*
501. *Canard de Pékin(Enroulé dans une pâte de riz avec des poireaux et*  
*Des concombres)*  
*Pekingente(Eingerollt in einen Reisteig mit Lauch und Gurke)* 15,00  
*Peking duck*
- 502 *Canard à la manière du chef*  
*Ente nach Art des Hauses* 15,00  
*Chefs-own duck*
504. *Canard croquant à l'ananas*  
*Knusprige Ente mit Ananas* 15,00  
*Duck with pineapple*
515. *Canard croquant au sésame*  
*Knusprige Ente mit Sesam* 15,50  
*Crisp duck with sesame*
505. *Canard croquant à l'orange*  
*Knusprige Ente mit Orange* 15,00  
*Duck with orange*
506. *Plat des pêcheurs (Canard à l'orange, bœuf, scampis)*  
*Seemannsplatte (Ente, Rindfleisch, Scampis)* 15,50  
*Fisherman' s special (Duck, beef, scampis)*

N°

**AGNEAU - LAMMFLEISCH - LAMB**

**euro**

601. *Viande d'agneau aux légumes sur plaque de fer chaude*  
*Lammfleisch auf heißer Gußeisenplatte* 14,50  
*Hot plate lamb wite vegetables*

<b>N°</b>	<b>POISSONS ET CRUSTACES FISCH UND SCHALENTIERE FISH AND CRUSTACES</b>	<b>euro</b>
702.	<i>Beignets de scampis sauce aigre-douce Fritierte Scampis mit süßsaurer Sauce Fried scampis with sweet sour sauce</i>	<b>15,50</b>
703.	<i>Scampis aux piments secs sauce Szechuan (<b>Très piquant</b>) Scampis in Szechuan Soße auf heißer Gusseisenplatte (<b>sehr Scharf</b>) Spicy Sichuan scampis (<b>Very spicy</b>)</i>	<b>15,50</b>
704.	<i>Scampis aux légumes à l'ail sur plaque de fer chaude Scampis mit Gemüse und Knoblauch auf heißer Gußeisenplatte Hot-plate cooked scampis with garlic</i>	<b>15,50</b>
705.	<i>Scampis sur plaque de fer chaude flambés au saké Scampis auf heißer Gußeisenplatte mit Saké flambiert Hot-plate scampis with saké</i>	<b>16,50</b>
706.	<i>Scampis frits à l'ail et oignons sur plaque de fer chaud Fritierte Scampis mit Knoblauch und Zwiebeln Hot-plate scampis with garlic and onion</i>	<b>15,50</b>
717.	<i>Scampis sautés à la sauce curry sur plaque de fer chaude Gebratene Scampis mit Curry Sauce auf heißer Gußeisenplatte Hot- plate Scampis with curry sauce</i>	<b>15,50</b>
708.	<i>Cuisses de grenouilles frites aux oignons et à l'ail Fritierte Froschschenkel mit Knoblauch und Zwiebeln Fried froglegs with garlic and onion</i>	<b>14,50</b>





<b>N°</b>	<b>POISSONS ET CRUSTACES FISCH UND SCHALENTIERE FISH AND CRUSTACES</b>	<b>EURO</b>
710.	<i>Calamars aux légumes sur plaque de fer chaude Tintenfische mit Gemüse auf heißer Gußeisenplatte Hot-plate cuttle fish with vegetables</i>	<b>14,00</b>
720.	<i>Calamars grillés à l'ail et oignons sur plaque de fer chaude Gegrillte Tintenfische mit Knoblauch und Zwiebeln Hot-plate grilled cuttle fish with garlic and onion</i>	<b>14,50</b>
711.	<i>Assortiment de,scampis,calamars,poisson,coquilles saint-jacques Gemischte Platte mit Scampis,Tintenfisch,Fisch,Kammuscheln Varieties dish of praws,cuttle,fish,fish,scallops</i>	<b>15,50</b>
712.	<i>Filet de sole grillé Gegrilltes Seezungenfilet Grilled sole fillets</i>	<b>16,50</b>
716.	<i>Truite grillée Forelle vom Grill Grilled trout</i>	<b>11,50</b>
721.	<i>Filet de saumon grillé Gegrilltes Lachsfilet Grilled salmon fillet</i>	<b>16,00</b>
722.	<b><i>Friture de la Moselle</i></b>	<b>18,50</b>



**PLATS DE RIZ-NOUILLES**  
**REISGERICHTE-NUDELN**  
**FRIED RICE DISHES-NOODLES EURO**

<b>800.</b>	<i>Riz sauté au poulet</i> <i>Gebackener Reis mit Hühnchen</i> <i>Chicken fried rice</i>	<b>9,90</b>
<b>801.</b>	<i>Riz sauté aux scampis</i> <i>Gebackener Reis mit Scampis</i> <i>Fried rice with shrimps</i>	<b>14,50</b>
<b>802.</b>	<i>Riz sauté aux fruits de mer</i> <i>Gebackener Reis mit Meeresfrüchten</i> <i>Fried rice with seafruit</i>	<b>14,50</b>
<b>803.</b>	<i>Vermicelles chinois sautés au poulet</i> <i>Gebackene chinesische Glasnudeln mit Hühnchen</i> <i>Chicken fried chinese vermicelles</i>	<b>11,00</b>
<b>804.</b>	<i>Vermicelles chinois sautés aux scampis</i> <i>Gebackene chinesische Glasnudeln mit Scampis</i> <i>Fried chinese vermicellis with shrimps</i>	<b>14,90</b>
<b>805.</b>	<i>Vermicelles chinois sautés aux fruits de mer</i> <i>Gebackene chinesische Glasnudeln mit Meeresfrüchten</i> <i>Fried chinese vermicellis with seafruit</i>	<b>14,90</b>
<b>810.</b>	<i>Nouilles Chinoises sautées au poulet</i> <i>Gebackene Nudeln mit Hühnchen</i> <i>Chicken fried chaw mien</i>	<b>9,90</b>
<b>811.</b>	<i>Nouilles Chinoises sautées aux scampis</i> <i>Gebackene Nudeln mit Scampis</i> <i>Fried chaw mien with shrimps</i>	<b>14,50</b>
<b>812.</b>	<i>Nouilles Chinoises sautées aux fruits de mer</i> <i>Gebackene Nudeln mit Meeresfrüchten</i> <i>Fried chaw mien with seafruit</i>	<b>14,50</b>

**NOSDESSERTS****EURO**

<i>Boule de glace</i>	1,30
<i>Glace simple - Einfacher Eisbecher</i>	2,50
<i>Glace Brésilienne - Brasilianischer Eisbecher</i>	4,90
<i>Dame blanche - Vanilleeis mit Schokoladensauce</i>	4,90
<i>Café glacé - Eiskaffee</i>	4,90
<i>Bananasplit - Bananasplit</i>	4,90
<i>Glace frite - Frittiertes Eis</i>	4,90
<i>Sorbet citron - Zitronensorbet</i>	3,10
<i>Colonel(citron vodka)</i>	4,90
<i>Litchis</i>	4,00
<i>Glace vanille aux litchis</i>	4,90
<i>Glace vanille avec gingembre confire - Vanilleeis mit Ingwer</i>	4,60
<i>Bananes ou Litchis ou pommes flambés avec glace vanille - Flammierte Bananen oder Litchi oder Äpfel auf Vanille eis</i>	5,10