

Menu terroir à 27,80 €

Demi-douzaine d'escargots

6 Schnecken

OU/Oder

Assiette de crudités

Rohkostteller

&

La choucroute aux 5 garnitures

Sauerkraut „Elsässer Art“

mit 5 Garnierungen, Salzkartoffeln

Ou/Oder

Filet de sandre sur lit de choucroute

au raifort et pommes vapeur

Zanderfilet auf Sauerkraut mit
Meerrettichsauce und Salzkartoffeln

&

Baba au Rhum

Rum Savarin

Ou/Oder

Crème brûlée flambée

au Grand Marnier

Menu à 34,20 €

Salade de chèvre chaud sur toast tomate

et pesto, boeuf séché,

vinaigrette au balsamique blanc

Salat mit Warmer Ziegenkäsetoasts an

Tomate und Pesto,

Getrocknetes Rindfleisch,

Balsamicodressing

&

Faux-filet Simmental poêlé

maître d'hôtel ou sauce poivre-whisky,

pommes frites

Simmental Rumsteack an Krauterbutter

oder Pfeffer-Whisky-Sauce,

Hausgemachte Pommes Frite

&

Moelleux au chocolat

Lauwarmes Schokoladenküchlein

Ou/Oder

Sorbet citron maison arrosé

Zitronen Sorbet übergossen

Menu enfant à 8 €

Kindermenü (-12ans)

Spatzle gratinés aux jambon et

champignons - Glace

Gratinierte Spätzle mit Schinken

und Champignons - Eis

C'est bon,

C'est fait **Maison !**

Les fromages :

Trilogie de fromages

Dreierlei Käse

8,00 €

Munster flambé au marc de gewurztraminer, salade

Munsterkäse mit Marc de gewurztraminer flambiert 8,00 €

Entrées et salades

Vorspeisen und Salatteller

Escargots à l'alsacienne Schnecken Elsässer Art	les 6 : 8,00 €	les 12 : 16,00 €
Salade estivale de légumes primeurs herbes fraîches et quinoa, pickles d'oignon rouge, vinaigrette au balsamique blanc Sommersalat an Gemüse, frische Kräutern und Quinoa, Rote Zwiebeln Pickels, weisser Balsamico Dressing		11,00 €
Salade de chèvre chaud sur toast tomate et pesto, boeuf séché, vinaigrette au balsamique blanc Salat mit Warmer Ziegenkäsetoasts an Tomate und Pesto, Getrocknetes Rindfleisch, Balsamicodressing		11,50 €
Salade d'aiguillettes de poulet marinées aux piments d'Espelette et herbes fraîches, haricots verts, vinaigrette moutarde et balsamique blanc Salat an Hähnchen mariniert in Espelette Pimente und frische Kräuter, grüne Bohnen, Senf und weisser Balsamico Essig Dressing.		12.20 €
Carpaccio de saumon, saumon Bomlo mariné au gingembre, salade verte Mariniertes Bomlo Lachs Carpaccio, Salat		13,00 €
Mozzarella di Buffala au pesto maison et sa salade à l'italienne (melon et pastèque au basilic, jambon Serrano, tomate, salade) Mozzarella di Buffala an Pesto und sein Italienischer Salat (Melone und Wassermelone an Basilikum, Serrano Schinken, Tomate, Salad)		13.40 €
Pâté en croûte de volaille au ris de veau et foie gras, salade folle Pastete in Teig mit Geflügel, Kalbsbries und Foie gras, Salad		15,00 €
Foie gras de canard maison, chutney de fruits, kougelhopf toasté Hausgemachte Enteleberpastete mit Fruchtchutney und Gegrillter kougelhopf		16,80 €

Les additions se font par table. Wir machen Tischrechnungen.
Tous les prix sont nets, taxes et service compris.

Les plats

Hauptspeisen

Filet de sandre sur lit de choucroute, sauce raifort, pommes vapeur Zanderfilet auf Sauerkraut mit Meerrettichsauce und Salzkartoffeln	17,80 €
Véritable Bouchée à la reine, tagliatelle au beurre Traditionelle Königinnenpastete mit Butterspaghetti	15,20 €
Roulé de pied de porc croustillant désossé, jus corsé, Pommes de terre sautées et salade verte Knusprige Schweinefüsse (ohne Knochen) Bratkartoffeln und Salat	14,80 €
Choucroute aux 5 garnitures, pommes vapeur (lard fumé et frais, kassler, knack, saucisses à frire) Sauerkraut „Elsässer Art“ mit 5 Garnierungen, Salzkartoffeln (Geraucherter und frischer Speck, Kassler, Strasburger und Brad Würsten)	16,80 €
Faux-filet Simmental poêlé beurre maître d'hôtel ou sauce poivre-whisky, pommes frites maison, légumes Simmental Rumsteack an Krauterbutter oder Pfeffer-Whisky Sosse, Hausgemachte Pommes Frites, Gemüse	19,80 €
Beuchelle de Ris et rognons de veau au porto rouge, asperge vertes, pommes fondantes Kalbsnieren und Kalbsbries Pfännchen an Portwein, grüne Spargeln, Cremige Kartoffeln	22,50 €

Poêlées de Spatzle

Spätzlepfännchen

- Spatzle végétariennes gratinées aux légumes et champignons Spätzlegratin Vegetarisch mit Gemüse und Champignons	12,80 €
- Spatzle gratinées aux jambon et champignons Spätzlegratin mit Schinken und Champignons	12,80 €
- Spatzle au munster et lardons confits à la bière Spätzlegratin mit Munsterkäse und Speck im Bier eingelegt	14,20 €

Les poelées de spatzle sont accompagnées de salade verte.
Alle Spätzlepfännchen werden mit einem Beilagensalat serviert.

Les Tartes flambées

Flammkuche

Plat convivial par excellence, la tarte flambée se pose au centre de la table et se partage avant l'arrivée de la prochaine.

Bien entendu c'est en la mangeant avec les mains qu'elle dévoile tout son charme.

Toutes les tartes flambées sont avec lardons et oignons

Der Flammkuchen ist ein sehr geselliges Gericht !

Er wird in die Mitte des Tisches gestellt und man teilt ihn bis der nächste serviert wird.

Mit den Händen gegessen ist er noch besser !

Alle Flammkuchen sind mit Speck und Zwiebeln

- ◆ Tarte flambée **traditionnelle** 8,00 €
Flammkuchen Traditionell mit Speck und Zwiebeln
- ◆ Tarte flambée **gratinée** 8,50 €
Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Schweiserkäse überbacken
- ◆ Tarte flambée **à l'ail** et ciboulettes 8,50 €
Flammkuchen mit Knoblauch, Schnittlauch, Speck und Zwiebeln
- ◆ Tarte flambée **au munster** et au cumin 11,00 €
Flammkuchen mit Münsterkäse, Kümmel, Speck und Zwiebeln

Tarte flambée du moment :

Fôrestière

Mélange de champignons, lardons, oignons, ail, ciboulette
Verschiedene Pilzen, Speckwürfeln, Zwiebeln, Knoblauch, Schnittlauch
12,00 €

supplément gratinée 1.00 €

- ◆ Tarte flambée **aux pommes** et à la cannelle 10,00 €
Flammkuchen mit Apfel und Zimt
- Flambée au calvados/ Flambiert mit calvados 13,00 €

Pour les végétariens les tartes flambées peuvent être sans lardons.
Für Vegetarier können wir die Flammkuchen auf Anfrage ohne Speck zubereiten.

*Les additions se font par table. Wir machen Tischrechnungen.
Tous les prix sont nets, taxes et service compris.*

Les gourmandises maisons

Les parfums de glaces et sorbets Maison : Hausgemachtes Eis :

Glaces : Vanille, café, chocolat extra bitter,
Sorbets : fraise, citron, mangue, framboise et le parfum du moment

Tarte de Mamie et sa boule de glace vanille maison Omas Kuchen mit einer Kugel Vanilleeis	7,00 €
Moelleux au chocolat Extra bitter Lauwarmes Shokoküchlein	6,50 €
Café liégeois Eiskaffee	6,50 €
Café gourmand Expresso mit kleine Dessertvariationen	7,50 €
Baba au Rhum Rum Savarin	8,00 €
Crème brûlée flambée au Grand Marnier Crème Brulée mit Grand Marnier flambiert	8,00 €
Tulipe de glaces maison (3 boules au choix) EisTulpe, 3 Kugeln Eis nach Wahl mit Sahne	8,00 €
Meringue glacée Eisbaiser mit Sahne	8,00 €
Irish coffee	8,00 €
Sorbet citron maison arrosé Zitronensorbet übergossen	8,00 €
Coupe de fruits melba Obst und Eis Becher	8,00 €
Tarte tatin pommes-poire, caramel laitier, glace vanille Tarte Tatin Apfel-Birne; Karamel, Vanilleeis	8,50 €
<u>Dessert du Chef</u>	8,50 €
Pêche rôtie au miel, menthe et citron vert, sorbet menthe fraîche Pfersich gebraten an Honig, Pfefferminz und grüner Zitrone, Pfeffemerminz Eissobert	
Tarte flambée aux pommes et à la cannelle Flammkuchen mit Apfel und Zimt	10,00 €
Flambée au calvados/ Flambiert mit calvados	13,00 €

Menu Coup de Cœur

43 €

Foie gras de canard maison, chutney de fruits, kougelhopf toasté
Hausgemachte Enteleberpastete mit Fruchtchutney und
Gegrillter kougelhopf

&

Beuchelle de Ris et rognons de veau au porto rouge,
asperge vertes, pommes fondantes Kalbsnieren und Kalbsbries Pfännchen an
Portwein, grüne Spargeln,
Cremige Kartoffeln

&

Supplément 8 €

Munster flambé au marc de gewurztraminer, salade
Munsterkäse mit Marc de gewurztraminer flambiert

&

Pêche rôtie au miel, menthe et citron vert, sorbet menthe fraîche
Pfirsich gebraten an Honig, Pfefferminz und grüner Zitrone, Pfefferminz Eissorbet

Les gourmandises maisons

Tarte de Mamie et sa boule de glace vanille maison 7,00 €
Omas Kuchen mit einer Kugel Vanilleeis

Moelleux au chocolat Extra bitter 6,50 €
Lauwarmes Shokoküchlein

Café gourmand 7,50 €
Expresso mit kleine Dessertvariationen

Baba au Rhum 8,00 €
Rum Savarin

Crème brûlée flambée au Grand Marnier 8,00 €
Crème Brulée mit Grand Marnier flambiert

Tarte tatin pommes-poire, caramel laitier, glace vanille 8,50 €
Tarte Tatin Apfel-Birne; Karamel, Vanilleeis

Dessert du Chef 8,50 €

Pêche rôtie au miel, menthe et citron vert, sorbet menthe fraîche
Pfirsich gebraten an Honig, Pfefferminz und grüner Zitrone, Pfefferminz Eissobert