

Les entrées

Vorspeisen

Les escargots à l'ail

les 6 : 6.80 €

les 12 : 13.10 €

Die Schnecken Hausart

Croustillant de chèvre aux 3 saveurs sur salade

Knuspriger Ziegekäse an drei Dufte auf Salat

9.20 €

Le foie gras de canard maison et sa gelée au gewürztraminer,

Chutney de fruits

14,60 €

Hausgemachte Entestopfleberpastete an Gewurztraminergelée



Les spécialités

Filet de truite saumonée du Heimbach sur lit de choucroute au raifort et
pommes vapeur 16.20 €

Lachsforellenfilet aus dem Heimbach Auf Sauerkrautbeet, Meerrettichsoße, Salzkartoffeln

Bouchée à la reine, tagliatelle

11,20 €

Koeniginpastete, Tagliatelle

↳ Roulé de pied de porc croustillant désossé, jus corsé,

Pommes de terre rattes et salade verte

12,80 €

Knusprige Schweinefüße, ohne Knochen, Kartoffeln und Salat

Tête de veau et son duo de sauces, pommes vapeur

14,80 €

Gekochter Kalbskopf mit zweierlei Soßen, Salzkartoffeln

Choucroute garnie à l'alsacienne, pommes vapeur

16,20 €

Sauerkraut nach Elsässer Art, Salzkartoffeln

Faux-filet au poivre ou maître d'hôtel, pommes frites maison

18,20 €

Rumstack an Krauterbutter oder Pfeffersosse, Hausgemachte Pommes Frites

Poêlés de Spätzle

Spätzlepfänchen

- Gratinés aux légumes et champignons 9.80 €
Überbacken mit Gemüse und Pilzen
- Gratinés aux jambon et champignons 9.80 €
Überbacken mit Schinken und Pilzen
- Au munster et lardons confits à la bière 10,50 €
Mit Munsterkäse und Speckwürfeln

Au gré du marché ...

Nach der Jahreszeit ...

Crème d'asperges 5,80 €
Spargelrahmsuppe

Eventail d'asperges et jambon mayonnaise 9.20 €
Spargel an Mayonnaise und Schinken

Pressé de joues de bœuf, vinaigrette aux herbes, salade d'asperges
Gepresste Rindebäcken, Kräutrer Vinaigrette, Spargelsalat 9.80 €

Salade printanière noix de St Jacques et copeaux de foie gras 9.90 €
Frühlingsalat an Jacobsmuscheln und Foie gras Spänne



Asperges aux 3 sauces, pommes vapeurs
Spargeln an 3 Soße, Salzkartoffeln 14.50 €

Supplément trio de jambon
Zusätzlich dreierlei Schinken 5.00 €



Noix de Saint Jacques à la plancha, fagots d'asperge sauce mousseline 17,60 €
Jacobsmuscheln an Spargeln ,

Magret de canard au miel et à la moutarde, pommes rattes
Entebrust an Honig und Senf sosse, Kartoffeln 17.80 €

Agneau de lait aux herbes, sauce à l'estragon, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

Milchlamm an Estragon Soße , Gepresste Kartoffeln an Oliven Öl 19.80 €

Les Tartes flambées

Tarte flambée traditionnelle♦	6,40 €
Flammkuchen Traditional mit Speck und Zwiebeln	
Tarte flambée gratinée♦	6,90 €
Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln überbacken mit Schweizerkäs	
Tarte flambée à l'ail et ciboulettes♦	6,90 €
Flammkuchen mit Knoblauch und Schnittlauch, Speck und Zwiebeln	
Tarte flambée au munster et au cumin♦	9.40 €
Flammkuchen mit Münsterkäse, Kümmel, Speck und Zwiebeln	

Tarte flambée du moment : 9.80 €

Aux asperges et lardons fumés confit à la bière

Flammkuechen mit Spargeln und Speckwürfeln

Tarte flambée aux pommes et à la cannelle	9.40 €
Flammkuchen mit Apfel und Zimt	

- ♦ Pour les végétariens les tartes flambées peuvent être sans lardons.
Für Vegetarier kann der Flammkuchen ohne Speck sein.

Les additions se font par table, Wir machen Tischrechnungen

Menu terroir à 22,90 €

Demi-douzaine d'escargots
Halbdutzend Schnecken

&

La choucroute garnie à l'alsacienne

Elsässer Sauerkraut

&

Tarte maison

Hausgemachterkuchen

Menu enfant

à 7.50 €

Spatzle gratinés
au jambon
Dessert

Les fromages

- Munster	3.80 €
- Brie	3.80 €
- Assortiment de fromages de nos régions	6.90 €

Menu à 23.80 €

Croustillant de chèvre aux

3 saveurs sur salade

Knuspriger Ziegekäse

an drei Dufte auf Salat

&

Filet de truite saumonée des
sources du Heimbach,

Sur lit de choucroute sauce au
raifort, pommes vapeur

Lachsforellenfilet auf Sauerkrautbeet,
Meerrettichsoße, Salzkartoffeln

&

Crème brûlée flambée
au Grand Marnier

Menu à 29,50 €

Pressé de joues de bœuf,
vinaigrette aux herbes,
salade d'asperges

Gepresste Rindebäcken, Kräutrer
Vinaigrette, Spargelsalat

&

Faux-filet au poivre noir
ou maître d'hôtel,

Pommes Frites

Rumsteack an schwarzer Pfeffer
oder Krauterbutter, Pommes

&

Moelleux au chocolat

Menu Asperges à 25.80 €

Crème d'asperges

Spargelrahmsuppe



Asperges aux 3 sauces et trilogie de jambon

Spargeln an 3 Soßen und 3 Schinken



Fraises à votre convenance

Erdbeeren nach euerm Wunsch

Menu Coup de cœur à 34.80 €

Supplément accord mets et vins : 12 €

Le foie gras de canard maison et sa gelée au gewürztraminer

chutney de fruits et pain grillé

Hausgemachte Entstopfleberpastete an Gewurztraminergelée



Agneau de lait aux herbes, sauce à l'estragon,

écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

Milchlamm an Estragon sosse , Gepresste Kartoffeln an Oliven öl



Assiette de desserts

Les gourmandises maisons

- Café gourmand	6,00 €
- Crème brûlée flambée au Grand Marnier	6.00 €
- Moelleux au chocolat	6.00 €
- Fraises selon vos envies	6.00 €
- Tarte flambée aux pommes et à la cannelle	9.40 €

Les aditions se font par table. Wir machen Tischrechnungen

Tous les prix sont nets taxes et service compris.

Viande de bœuf d'origine France et Allemagne