

Entrées et salades

Vorspeisen und Salatteller

Escargots à l'alsacienne
Schnecken Elsässer Art

les 6 : 8,00 € les 12 : 16,00 €

Salade de chèvre frais sur toast tomate et pesto, boeuf séché,
vinaigrette au balsamique blanc

Salat mit Ziegenfrischkäsetoasts an Tomate und Pesto,
Getrocknetes Rindfleisch, Balsamicodressing

11,50 €

Salade alsacienne : cervelas, emmental, œuf, tomate
Elsässer Salat : Servalas, Schweizerkäs, Ei, Tomate

12,50 €

Foie gras de canard « maison », chutney de fruits, pain toasté 15,50 €
Hausgemachte Enteleberpastete mit Fruchtchutney und Gegrilltem brot

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 Butterstagliatelle 14,80 €

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 16,80 €
(Geraucherter und frischer Speck, Kassler, Strasburger und Brad Würsten)

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 €

Poêlées de Spatzle Spätzlepfännchen

- Spatzle végétariennes gratinées aux légumes et champignons
Spätzlegratin Vegetarisch mit Gemüse und Champignons 12,20 €
- Spatzle gratinées aux jambon et champignons
Spätzlegratin mit Schinken und Champignons 12,20 €
- Spatzle au munster et lardons confits à la bière
Spätzlegratin mit Munsterkäse und Speck im Bier eingelegt 13,50 €

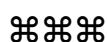
Les poelées de spatzle sont accompagnées de salade verte.
Alle Spätzlepfännchen werden mit einem Beilagensalat serviert.

Au gré du marché ... Nach der Jahreszeit ...

Crème d'asperges Spargelrahmsuppe 6.80 €

Salade printanière aux asperges, légumes primeurs herbes fraîches et quinoa,
pickles de rhubarbe et oignon rouge, vinaigrette au balsamique blanc
Frühlingsalat an Spargeln, Gemüse, frische Kräutern und Quinoa, Rhabarber
und Rote Zwiebeln Pickels, weisser Balsamico dressing 10,80 €

Saumon Bomlo et crevettes marinées au gingembre sur lit de salade
et herbes fraîches
Bomlo Lachs und Garnelen mariniert an Ingwer auf Salatbeet 11,80 €
und frische Krauter,



Crêpes « Foret-Noire » aux asperges, sauce hollandaise
Schwarzwäder Pfannkuchen an Spargeln und Hollandaisesosse 16,00 €

Asperges aux 3 sauces **Spargeln an 3 Sossen**
Pommes vapeur Salzkartoffeln 18,00 €

Trio de jambons Dreiserlei Schinken 5,00 €
⌘⌘⌘

Magret de canard aux fruits rouges, légumes, écrasé de pommes de terre
Entebrust an Rote früchte, Gemüse, Kartoffelpurée 18,80 €

Entrecôte de veau poêlée aux morilles, duo d'asperges, linguine
Kalbsentrecôte an Morschlen, zweierlei Spargeln, Linguini 22,20 €

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

Menu terroir à 26,80 €

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

Ou/Oder

Crème brûlée flambée
au Grand Marnier

Menu à 34,20 €

Petite salade alsacienne
Kleiner Elsässer Wurstsalat

&

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 7,50 €

Kindermenü (-12ans)

Spatzle gratinés au jambon et
champignons - Glace
Gratinierte Spätzle mit Schinken
und Champignons - Eis

Les fromages :

Trilogie de fromages
Dreierlei Käse

7,50 €

Munster flambé au marc de gewurztraminer, salade
Munsterkäse mit Marc de gewurztraminer flambiert 7,50 €

Menu Asperges

33 €

Crème d'asperges

&

Asperges aux 3 sauces

Pommes vapeur

Trio de jambons

&

Fraises melba

Spargel Menu

33 €

Spargelrahmsuppe

&

Spargeln an 3 Sossen

Salzkartoffeln

Dreierlei Schinken

&

Erdbeerbecher

Menu Coup de Cœur

42 €

Foie gras de canard « maison », chutney de fruits, pain toasté
Hausgemachte Enteleberpastete mit Fruchtchutney und Gegrilltem Brot

&

Entrecôte de veau poelée aux morilles, duo d'asperges, linguine
Kalbsentrecôte an Morschlen, zweierlei Spargeln, Linguini

&

Supplément 7,50 €

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

&

Tarte tatin pommes-poire, caramel laitier, glace vanille
Tarte Tatin Apfel-Birne, Karamel, Vanilleeis

C'est bon,

C'est fait **Maison !**

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 beseer !

Alle Flammkuchen sind mit Speck und Zwiebeln

- ◆ Tarte flambée **traditionnelle** 7,30 €
Flammkuchen Traditionell mit Speck und Zwiebeln
- ◆ Tarte flambée **gratinée** 7,60 €
Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Schweiserkäse überbacken
- ◆ Tarte flambée **à l'ail** et ciboulettes 7,60 €
Flammkuchen mit Knoblauch, Schnittlauch, Speck und Zwiebeln
- ◆ Tarte flambée **au munster** et au cumin 10,50 €
Flammkuchen mit Münsterkäse, Kümmel, Speck und Zwiebeln

Tarte flambée du moment : **ASPERGES SPARGELN**

Asperges, lardons, oignons, ciboulette
Spargeln, Speckwürfeln, Zwiebeln, Schnittlauch
11,40 €

- ◆ Tarte flambée **aux pommes** et à la cannelle 9,80 €
Flammkuchen mit Apfel und Zimt

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 glaces et sorbets Maison
Hausgemachtes Eïs

Vanille, café, chocolat extra bitter, 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	6,00 €
Moelleux au chocolat Extra bitter Lauwarnes Shokoküchlein	6,50 €
Café liégeois Eiskaffee	6,00 €
Café gourmand Expresso mit kleine Dessertvariationen	7,00 €
Baba au Rhum	7,50 €
Crème brûlée flambée au Grand Marnier Crème Brulée mit Frand Marnier flambiert	7,50 €
Tulipe de glaces maison EisTulpe, 3 Kugeln Eis nach Wahl mit Sahne	7,50 €
Meringue glacée Eisbaiser mit Sahne	7,50 €
Irish coffee	6,80 €
Sorbet citron maison au marc de gewürztraminer Zitronensorbet mit Marc de Gewürztraminer	8,00 €
Tarte tatin pommes-poire, caramel laitier, glace vanille Tarte Tatin Apfel-Birne; Karamel, Vanilleeis	8,50 €
Dessert du Chef	8,50 €