

Entrées et salades

Vorspeisen und Salatteller

Escargots à l'alsacienne les 6 : 8.00 € les 12 : 16.00 €
Schnecken Elsässer Art

Velouté de potiron, quenelles de foie gras de canard, petits croutons dorés
Kürbiscremesuppe, Entenleberklösschen, Croutons 8.90 €

Salade d'automne aux petits légumes et pickles
vinaigrette à la truffe noir et balsamique blanc 10.40 €
Blattsalat mit Pickles und feine Gemüse mit einer Balsamico-Trüffelvinaigrette

Presskopf de joues de porc, vinaigrette au raifort, crudités, 10.80 €
Schweinebäckchenpresskopf, Meerrettichdressing und Rohkost

Salade de chèvre frais sur toast, lomo de porc noir, vinaigrette à la noisette
Salat mit Ziegenfrischkäsetoasts, Lomo (getrocknetes Filet) vom schwarzen
Schwein und Haselnußvinaigrette 11.20 €

Foie gras de canard « maison », chutney de fruits, pain toasté 15.50 €
Hausgemachte Enteleberpastete mit Fruchtchutney und Gegrilltem brot

Poêlées de Spätzle

Spätzlepfännchen

- Gratinés aux légumes et champignons 11.80 €

Spätzlegratin mit Gemüse und Champignons

- Gratinés aux jambon et champignons 11.80 €

Spätzlegratin mit Schinken und Champignons

- Au munster et lardons confits à la bière 12,90 €

Spätzlegratin mit Munsterkäse und Speck im Bier eingelegt

Les poelées de spätzle sont accompagnées de salade verte

Alle Spätzlepfännchen werden mit einem Beilagensalat serviert

Les plats

Hauptspeisen

Filet de sandre sur lit de choucroute, sauce raifort, pommes vapeur 17.80 €
Zanderfilet auf Sauerkraut mit Meerrettichsauce und Salzkartoffeln

Bouchée à la reine, tagliatelle au beurre 14,20 €
Traditionelle Königinnenpastete mit Butterspaghetti

Roulé de pied de porc croustillant désossé, jus corsé,
Pommes de terre sautées et salade verte 14,20 €
Knusprige Schweinefüsse (ohne Knochen) Bratkartoffeln und Salat

Choucroute aux 5 garnitures, pommes vapeur 16,40 €
Sauerkraut „Elsässer Art“ mit 5 Garnierungen, Salzkartoffeln

Joues de bœuf braisées au pinot noir, petits légumes et spätzle 19,00 €.
Geschmorte Rinderbäckchen an einer Pinot noir Sauce, Spätzle und feines
Gemüse

Faux-filet Simmental poêlé maître d'hôtel ou sauce poivre-whisky,
pommes frites maison, légumes 19,50 €
*Simmental Rumsteack an Krauterbutter oder Pfeffer-Whisky Sosse,
Hausgemachte Pommes Frites, Gemüse*

Filet de canette rôti au thym et fleur de sel, écrasé de pommes charlotte aux
cèpes, jus réduit 20,90 €
Entenfilet mit Thymian und „Fleur de sel“ mit Kartoffel-Steinpilz-Stampf
und einer feinen Sauce

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** ♦ 7,00 €
Flammkuchen Traditionell mit Speck und Zwiebeln

Tarte flambée **gratinée** ♦ 7,30 €
Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Schweiserkäse überbacken

Tarte flambée **à l'ail** et ciboulettes ♦ 7,30 €
Flammkuchen mit Knoblauch, Schnittlauch, Speck und Zwiebeln

Tarte flambée **au munster** et au cumin ♦ 10.20 €
Flammkuchen mit Münsterkäse, Kümmel, Speck und Zwiebeln

Tarte flambée du moment : Girolles
Girolles, lardons, oignons, ail, herbes
Pfifferlingen, Speck, Zwiebeln, Knoblauch, Kräutern 11.40 €

Tarte flambée **aux pommes** et à la cannelle 9.60 €
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.

Menu terroir à 25,80 €

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 33,20 €

Presskopf de joues de porc,
Vinaigrette au raifort, crudités
Schweinebäckchenpresskopf, Meerret-
tichdressing und Rohkost

&

Faux-filet simmental poêlé
maître d'hôtel ou sauce poivre-whisky,
pommes frites

Simmental Rumsteack an Krauterbut-
ter oder Pfeffer-Whisky-Sauce,
Hausgemachte Pommes Frites

&

Moelleux au chocolat
Lauwarmes Schokoladenküchlein
Ou.Oder

Sorbet citron maison arrosé

Zitronen Sorbet

Mit Marc de Gewürztraminer

Menu enfant à 7.50 €

Kindermenü (-12ans)

Spatzle gratinés au jambon et
champignons - Glace
*Gratineirte Spätzle mit Schinken
und Champignonsen -Eis*

Les fromages :

Trilogie de fromages

Dreierlei Käs e

7.50 €

Munster flambé au marc de gewurztraminer, salade

Munsterkäse mit Marc de gewurztraminer flambiert 7.50 €

Menu Coup de Cœur à 39,50 €

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

&

Filet de canette rôti au thym et fleur de sel,
écrasé de pommes charlotte aux cèpes, jus réduit
Entenfilet mit Thymian und „Fleur de sel“
mit Kartoffel-Steinpilz-Stampf und einer feinen Sauce

&

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

Sur réservation , nous vous préparons avec plaisir :

Baeckeofe aux 3 viandes (min.6 pers.)

Pot-au-feu (min 10 pers.)

Paella (min. 15 pers.)

Pour d'autres demandes nous restons à votre dispositions

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 Eis

Vanille, café, chocolat extra bitter, fraise, citron, mangue,
framboise Et le parfum du moment

Tarte de Mamie et sa boule de glace vanille maison <i>Omas Kuchen mit einer Kugel Vanilleeis</i>	6,00 €
Moelleux au chocolat Extra bitter <i>Lauwarnes Shokoküchlein</i>	6.50 €
Café liégeois <i>Eiskaffee</i>	6.00 €
Café gourmand <i>Expresso mit kleine Dessertvariationen</i>	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 <i>EisTulpe, 3 Kugeln Eis nach Wahl mit Sahne</i>	7.50 €
Meringue glacée <i>Eisbaiser mit Sahne</i>	7.50 €
Irish coffee	6.80 €
Sorbet citron maison au marc de gewürztraminer <i>Zitronensorbet mit Marc de Gewürztraminer</i>	8.00 €
Tarte tatin pommes-poire, caramel laitier, glace vanille Tarte Tatin Apfel-Birne; Karamel, Vanilleeis	8,50 €
Dessert du Chef	8.50 €