

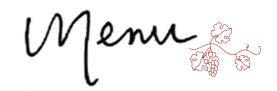
## Entrées Starters

Velouté de champignons truffé, oeuf poché, focaccia moelleuse Creamy mushroom velouté, truffle, poached egg, fluffy focaccia	15€
Foie gras de canard maison, Chutney poire, mini kougelhopf Duck Foie gras, Pear chutney with mini kougelhop	22€
Carottes fanes glacées, stracciatella de burrata, condiment jaune d'oeuf, Tomme du Howald Galzed baby carrots, Burrata Stracciatella with egg yolk condiment, Hohwald's tomme	13€
Filets de maquereaux à la flamme, Rémoulade de pomme de terre, Pomme granny smith et céleri	12€
Fame-grilled mackerel, potato remoulade, grany smith apple and celery	
Vol au vent d'escargots, beurre persillé Arnold Snail Vol au Vent, With garlic parsley butter	18€
Plats. Main Courses	
Magret de canard rôti, Mousseline de panais, jus aux airelles Roasted duck breast, parsnip mousseline, cranberry juice	28€
Civet de cerf, chou rouge, pomme rôtie, spaetzle Venison stew, red cabbage, baked apple, spaetzle	24€
Entrecôte de Chez nous (200g), légumes et siphon de pomme de terre, béarnaise Local Ribeye steak (200gr), vegetables, potato espuma, béarnaise sauce	31€
Sandre rôti, caviar d'aubergines au couteau, beurre blanc au Riesling, riz pilaf Roasted Pikeperch, eggplant caviar, Riesling butter sauce, pilaf rice	25€
Ballotine de volaille façon Cordon bleu, lard paysan et ribeaupierre, jus de volaille Chicken ballotine "Cordon bleu style", bacon and Ribeaupierre cheese, poultry sauce	23€
Incontournables Alsaciens. Typical Alsatian Eusine	
Boudin noir, purée de pommes de terre, raifort Black pudding, mashed potatoes, horseradish cream	20€
. 5	28€
Notre choucroute Royale Our Choucroute royale, sauerkraut with alsatian meat and sausages	
Le baeckeoffe aux trois viandes Baeckeoffe, alsatian casserole dish with 3 different meats, potatoes	28€
Véritable Bouchée à la reine, poule d'Alsace, ris de veau, morilles et Spätzle Vol au vent, puff pastry filled with chicken, sweatbread, morel	29,50€



## Tartes Flambies

Normale, la traditionnelle à la crème fromage blanc, oignons et lardons	10€
Normale, traditionnal thin bread dough tapped with sauercream, sliced onions, smoked ham	
Gratinée, la traditionnelle gratinée avec de l'emmental Gratinée, regular one & grated emmental	12€
Munster, la traditionnelle au munster fermier Munster, regular one & Munster cheese	14€
Tomme du Hohwald & jambon fumé Forêt Noire Tomme du Hohwald (cheese), and Black Forest ham	17€
Végétarienne avec légumes frais, pesto et parmesan Veggie, fresh vegetables, parmesan cheese, pesto	15€
Dessets	
Tarte gourmande du moment Pie of the moment	10€
Tiramisu, poire / marrons Tiramisu, Pear & chestnut	12€
Mousse au chocolat d'Eric Chocolate mousse from our pastry chef	10€
Soupe de mirabelle, glace canelle Mirabelle plum soupe, cinnamon ice cream	11€
Assortiment de fromages A selection of cheeses	12€



## SAVEURS D'ALSACE

Presskopf maison
Presskopf (homemade)

ou / or

Vol au vent d'escargots Snails vol-au-vent with garlic

Choucroute aux 4 garnitures
Sauerkraut plate

ou / or

Boudin noir, purée de pommes de terre & raifort Blood pudding mashed potatoes

Kougelhopf glacé au Kirsch Kirsch ice cream sour cherries, sliced like traditionnal cake

ou / or

Sorbet au Marc de Gewurztraminer Gewurztraminer Marc sorbet

39,50€

## MENU ENFANT

CHILDREN MENU

Jusqu'à 10 ans up to 10 years old

Knacks & frites

Knack sausage, fries

Coupe de glace *Ice cream (2 scoops)*