

Menu

Entrées. Starters:

Velouté de champignons truffé, <i>oeuf poché, focaccia moelleuse</i> <i>Creamy mushroom velouté, truffle, poached egg, fluffy focaccia</i>	15€
Foie gras de canard maison, <i>Chutney poire, mini kougelhopf</i> <i>Duck Foie gras, Pear chutney with mini kougelhopf</i>	22€
Carottes fanes glacées, <i>stracciatella de burrata, condiment jaune d'oeuf,</i> <i>Tomme du Howald</i> <i>Galzed baby carrots, Burrata Stracciatella with egg yolk condiment, Hohwald's tomme</i>	13€
Filets de maquereaux à la flamme, <i>Rémoulade de pomme de terre,</i> <i>Pomme granny smith et céleri</i> <i>Fame-grilled mackerel, potato remoulade, grany smith apple and celery</i>	12€
Vol au vent d'escargots, <i>beurre persillé Arnold</i> <i>Snail Vol au Vent, With garlic parsley butter</i>	18€

Plats. Main Courses

Magret de canard rôti, <i>Mousseline de panais, jus aux airelles</i> <i>Roasted duck breast, parsnip mousseline, cranberry juice</i>	28€
Civet de cerf, <i>chou rouge, pomme rôtie, spaetzle</i> <i>Venison stew, red cabbage, baked apple, spaetzle</i>	24€
Entrecôte de Chez nous (200g), <i>légumes et siphon de pomme de terre, béarnaise</i> <i>Local Ribeye steak (200gr), vegetables, potato espuma, béarnaise sauce</i>	31€
Sandre rôti, <i>caviar d'aubergines au couteau, beurre blanc au Riesling, riz pilaf</i> <i>Roasted Pikeperch, eggplant caviar, Riesling butter sauce, pilaf rice</i>	25€
Ballotine de volaille façon Cordon bleu, <i>lard paysan et ribeaupierre, jus de volaille</i> <i>Chicken ballotine "Cordon bleu style", bacon and Ribeaupierre cheese, poultry sauce</i>	23€

Incontournables Alsacims. Typical Alsatian Cuisine

Boudin noir, <i>purée de pommes de terre, raifort</i> <i>Black pudding, mashed potatoes, horseradish cream</i>	20€
Notre choucroute <i>Royale</i> <i>Our Choucroute royale, sauerkraut with alsatian meat and sausages</i>	28€
Le baeckeoffe <i>aux trois viandes</i> <i>Baeckeoffe, alsatian casserole dish with 3 different meats, potatoes</i>	28€
Véritable Bouchée à la reine, <i>poule d'Alsace, ris de veau, morilles et Spätzle</i> <i>Vol au vent, puff pastry filled with chicken, sweatbread, morel</i>	29,50€

Toutes nos viandes sont d'origine Alsace, française et exceptionnellement de l'UE. Poissons d'élevage français ou mer française, carpe et truite d'Alsace. Fruits et légumes 100% locaux ou français.
Les prix s'entendent en euros, TTC, service compris

Menu

Tartes Flamées

Normale, la traditionnelle à la crème fromage blanc, oignons et lardons 10€

Normale, traditional thin bread dough topped with sauercream, sliced onions, smoked ham

Gratinée, la traditionnelle gratinée avec de l'emmental 12€

Gratinée, regular one & grated emmental

Munster, la traditionnelle au munster fermier 14€

Munster, regular one & Munster cheese

Tomme du Hohwald & jambon fumé Forêt Noire 17€

Tomme du Hohwald (cheese), and Black Forest ham

Végétarienne avec légumes frais, pesto et parmesan 15€

Veggie, fresh vegetables, parmesan cheese, pesto

Desserts

Tarte gourmande du moment 10€

Pie of the moment

Tiramisu, poire / marrons 12€

Tiramisu, Pear & chestnut

Mousse au chocolat d'Eric 10€

Chocolate mousse from our pastry chef

Soupe de mirabelle, glace cannelle 11€

Mirabelle plum soupe, cinnamon ice cream

Assortiment de fromages 12€

A selection of cheeses

Toutes nos viandes sont d'origine Alsace, française et exceptionnellement de l'UE. Poissons d'élevage français ou mer française, carpe et truite d'Alsace. Fruits et légumes 100% locaux ou français.

Les prix s'entendent en euros, TTC, service compris



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)

14€