

Menu



Entrées. Vorspeise

Velouté de champignons truffé, <i>oeuf poché, focaccia moelleuse</i> <i>Samtigel Pilzsuppe mit Trüffel, pochiertes Ei, weiches Focaccia</i>	15€
Foie gras de canard maison, <i>chutney poire, mini kougelhopf</i> <i>Hausgemachte Entenstopfleber, Birnen-Chutney mit Mini-Kougelhopf</i>	22€
Carottes fanes glacées, <i>stracciatella de burrata, condiment jaune d'oeuf,</i> <i>Tomme du Howald</i> <i>Glasierte Bundkarotten, Burrata-Stracciatella mit Eigelb-Condiment, Hohwald Käse</i>	13€
Filets de maquereaux à la flamme, <i>remoulade de pomme de terre,</i> <i>Pomme granny smith et céleri</i> <i>Flambewürzte Makrelenfilets, Kartoffel-Remoulade, granny smith Apfel und Sellerie</i>	12€
Vol au vent d'escargots, <i>beurre persillé Arnold</i> <i>Schnecken-Vol-au-Vent „Arnold“, Kräuterbutter</i>	18€

Plats. Hauptgericht

Magret de canard rôti, <i>mousseline de panais, jus aux airelles</i> <i>Gebratene Entenbrust, Pastinaken-Mousseline, Preiselbeersauce</i>	28€
Civet de cerf, <i>chou rouge, pomme rôtie, spaetzle</i> <i>Hirschragout, Rotkohl, Bratapfel, Spätzle</i>	24€
Entrecôte de Chez nous (200g), <i>légumes et pomme de terre grenailles, béarnaise</i> <i>Lokales Entrecôte (200 g), Gemüse, „Grenaille“ Kartoffeln, Sauce Béarnaise</i>	31€
Sandre rôti, <i>caviar d'aubergines au couteau, beurre blanc au Riesling, riz pilaf</i> <i>Zanderfilet, Auberginenkaviar, Riesling-Buttersauce, Pilaw-Reis</i>	25€
Ballotine de volaille façon Cordon bleu, <i>lard paysan et ribeaupierre, jus de volaille</i> <i>Geflügelroulade „Cordon bleu Art“, Bauchspeck und Ribeaupierre, Geflügelfond</i>	23€

Incontournables Alsacims. Unsere Unvermeidlichen.

Boudin noir, <i>purée de pommes de terre, raifort</i> <i>Blutwurst mit Kartoffelpuree, Gemüse, Meerrettich</i>	20€
Notre choucroute <i>Royale</i> <i>Unser Sauerkraut „Royale“</i>	28€
Le baeckeoëffe <i>aux trois viandes</i> <i>Baeckeoëffe mit 3 arten Fleisch</i>	28€
Véritable Bouchée à la reine, <i>poule d'Alsace, ris de veau, morilles et Spätzle</i> <i>Königinspastete, Huhn, Kalbsbries, Morcheln, Spaetzle</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



Flammkuchen

Normale, la traditionnelle à la *crème fromage blanc, oignons et lardons* 10€
Normale, Rahm weissskäse, Speckwürfel, Zwiebeln

Gratinée, la traditionnelle *gratinée avec de l'emmental* 12€
Gratiniert, wie die Normale + Emmental

Munster, la traditionnelle *au munster fermier* 14€
Munster, wie die Normale + Munsterkäse

Tomme du Hohwald & *jambon fumé Forêt Noire* 17€
Tomme du Hohwald Hohwaldkäse + geräuchertem schinken

Végétarienne avec *légumes frais, pesto et parmesan* 15€
Végétarisch, mit Gemüse, Parmesan und Pesto

Desserts

Tarte gourmande *du moment* 10€
Gourmet Torte

Tiramisu, *poire / marrons* 12€
Tiramisu, Birne & Maronen

Mousse au chocolat *d'Eric* 10€
Schokoladenmousse von Eric

Soupe de mirabelle, *glace cannelle* 11€
Mirabellensuppe mit Zimteis

Assortiment de fromages 12€
Käseauswahl

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

ou /oder

Vol au vent d'escargots

Schnecken-Vol-au-Vent „Arnold“, Kräuterbutter

-

Choucroute *aux 4 garnitures*

Sauerkrautteller

ou /oder

Boudin noir, *purée de pommes de terre & raifort*

Blutwurst mit Kartoffelpuree und Gemüse

-

Kougelhopf glacé *au Kirsch*

Eiskugelhopf mit Kirschwasser

ou /oder

Sorbet au Marc *de Gewurztraminer*

Zitronensorbet mit Marc de Gewurztraminer

39,50€

MENU ENFANT

KINDER MENU

Jusqu'à 10 ans

bis 10 Jahre

Knacks & frites

Knack Wurst , Pommes

-

Coupe de glace

Eisbecher

14€