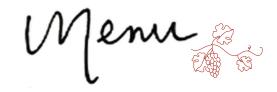


Entrées Vorspise

Velouté de champignons truffé, oeuf poché, focaccia moelleuse Samtige Pilzsuppe mit Trüffel, pochiertes Ei, weiches Focaccia	15€
Foie gras de canard maison, chutney poire, mini kougelhopf Hausgemachte Entenstopfleber, Birnen-Chutney mit Mini-Kougelhopf	22€
Carottes fanes glacées, stracciatella de burrata, condiment jaune d'oeuf, Tomme du Howald Glasierte Bundkarotten, Burrata-Stracciatella mit Eigelb-Condiment, Hohwald Käse	13€
Filets de maquereaux à la flamme, rémoulade de pomme de terre, Pomme granny smith et céleri Flammbewürzte Makrelenfilets, Kartoffel-Remoulade, granny smith Apfel und Sellerie	12€
Vol au vent d'escargots, beurre persillé Arnold Schnecken-Vol-au-Vent "Arnold", Kräuterbutter	18€
Plats. Houptywicht	
Magret de canard rôti, mousseline de panais, jus aux airelles Gebratene Entenbrust, Pastinaken-Mousseline, Preiselbeersoße	28€
Civet de cerf, chou rouge, pomme rôtie, spaetzle Hirschragout, Rotkohl, Bratapfel, Spätzle	24€
Entrecôte de Chez nous (200g), légumes et pomme de terre grenailles, béarnaise Lokales Entrecôte (200 g), Gemüse, "Grenaille" Kartoffeln, Sauce Béarnaise	31€
Sandre rôti, caviar d'aubergines au couteau, beurre blanc au Riesling, riz pilaf Zanderfilet, Auberginenkaviar, Riesling-Buttersoße, Pilaw-Reis	25€
Ballotine de volaille façon Cordon bleu, lard paysan et ribeaupierre, jus de volaille Geflügelroulade "Cordon bleu Art", Bauchspeck und Ribeaupierre, Geflügelfond	23€
Incontourables Alsaciens. Unsere Univermeidlichen.	
Boudin noir, purée de pommes de terre, raifort Blutwurst mit Kartoffelpuree, Gemüse, Meerrettisch	20€
Notre choucroute Royale Unser Sauerkraut "Royale"	28€
Le baeckeoffe aux trois viandes Baeckeoffe mit 3 arten Fleisch	28€
Véritable Bouchée à la reine, poule d'Alsace, ris de veau, morilles et Spätzle Königinspastete, Huhn, Kalbsbries, Morscheln, Spaetzle	29,50€



Flammkuchen	
Normale , la traditionnelle à la <i>crème fromage blanc</i> , oignons et lardons Normale, Rahm weisskäse, Speckwürfel, Zwiebeln	10€
Gratinée , la traditionnelle gratinée avec de l'emmental Gratiniert, wie die Normale + Emmental	12€
Munster , la traditionnelle <i>au munster fermier</i> Munster, wie die Normale + Munsterkäse	14€
Tomme du Hohwald & jambon fumé Forêt Noire Tomme du Hohwald Hohwaldkäse +geräuchertem schinken	17€
Végétarienne avec légumes frais, pesto et parmesan Végétarisch, mit Gemüse, Parmesan und Pesto	15€
Dessets	
Tarte gourmande du moment Gourmet Torte	10€
Tiramisu, poire / marrons Tiramisu, Birne & Maronen	12€
Mousse au chocolat d'Eric Schokoladenmousse von Eric	10€
Soupe de mirabelle, glace canelle Mirabellensuppe mit Zimteis	11€
Assortiment de fromages Käseauswahl	12€



SAVEURS D'ALSACE

 $\begin{array}{c} {\tt Presskopf} \ mais on \\ {\tt Presskopf} \end{array}$

ou /oder

Vol au vent d'escargots Schnecken-Vol-au-Vent "Arnold", Kräuterbutter

 $\begin{array}{c} \text{Choucroute } \textit{aux 4 garnitures} \\ \textit{Sauerkrautteller} \end{array}$

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