Menu

Entrées . Starters

Potage de lentilles corail et courges, *pralin de courges parfumé au lait de coco* — 12€
Red lentil and squash soup, *Pumpkin seed praline flavored with coconut milk*

Foie gras de canard traditionnel, *marmelade de vin aux saveurs d'hiver* — 22€
Duck Foie gras, *winter-spiced wine jelly.*

Saumon fumé maison, *bibeleskaes & pickles betteraves* — 18€
Smoked salmon, *Bibeleskaes (Alsatian cottage cheese dip), Beetroot pickles*

Poireaux braisés, *confit acidulé et condiment de pain grillé* — 10€
Leek ballotine, *with lemon and pomelo confit, served with condiment bread cream.*

Velouté de champignon truffé et oeuf parfait *toast de foccacia* — 14€
Truffled mushroom velouté with a perfect egg. *Foccacia toast*

Plats . Main Courses

Tête de veau traditionnelle, *sauce Gribiche, pommes vapeurs* — 23€
Traditional veal head, *Gribiche sauce with steamed potatoes*

Suprême de Volaille jaune fumé au foin *sauce poulette et poêlée vendangeur* — 24€
Chicken supreme baked in hay, *Poulette sauce, sautéed vegetables*

Pluma de porc, *polenta crémeuse et sarrasin torréfié & sauce graines de moutarde* — 25€
Pork Pluma, *buckwheat polenta and mustard sauce*

Risotto de Fregola Sarda, *à la Tomme du Howald & pleurottes* — 24€
Sardinian fregola risotto, *Howald tomme cheese and oyster mushrooms*

Maigre rôti sur peau, pakchoi braisé au fruit de la passion — 23€
Roasted meagre with crispy skin, braised pak choi scented with passion fruit.

Incontournables Alsaciens . Typical Alsatian Cuisine

Boudin noir, *purée de pommes de terre, raifort* — 20€
Black pudding, *mashed potatoes, horseradish cream*

Notre choucroute *Royale* — 28€
Our Choucroute *royale, sauerkraut with alsatian meat and sausages*

Le baeckeoffe *aux trois viandes* — 28€
Baeckeoffe, *alsatian casserole dish with 3 different meats, potatoes*

Véritable Bouchée à la reine, *poule d'Alsace, ris de veau, morilles et Spätzle* — 29,50€
Vol au vent, *puff pastry filled with chicken, sweatbread, morel*

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 Flambées

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* 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 noisettes, 12€
Tiramisu, *chesnut*

Tartelette chocolat Dulcey, glace yaourt 10€
Chocolat Pie, *Yogurt Ice cream*

Entremet vanille, coeur passion comme un cheesecake 12€
Vanilla entremet, *Passion fruit heart, like a cheesecake.*

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

Menu

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)

15€