

Menu



Entrées.

Potage de lentilles corail et courges, <i>pralin de courges parfumé au lait de coco</i> Suppe aus roten Linsen und Kürbis, <i>Kürbis-Praliné mit Kokosmilch</i>	12€
Foie gras de canard traditionnel, <i>marmelade de vin aux saveurs d'hiver</i> Traditionelle Entenstopfleber Weingelee mit Winteraromen	22€
Saumon fumé maison, <i>bibeleskaes & pickles betteraves</i> Hausgeräucherter Lachs <i>Bibeleskäs & Rote-Bete-Pickles</i>	18€
Poireaux braisés, <i>confit acidulé et condiment de pain grillé</i> Geschmorte Lauchzwiebeln <i>Säuerliches Confit und geröstetes Brot-Gewürz</i>	10€
Velouté de champignons truffé et œuf parfait <i>toast de foccacia</i> Trüffel-Pilzvelouté und perfektes Ei <i>Focaccia-Toast</i>	14€

Plats. Hauptgericht

Tête de veau traditionnelle, <i>sauce Gribiche, pommes vapeurs</i> Traditioneller Kalbskopf <i>Sauce Gribiche mit gedämpften Kartoffeln</i>	23€
Suprême de Volaille jaune fumé au foin <i>sauce poulette et poêlée vendangeur</i> Supremes vom geräucherten Gelbgeflügel mit Heu <i>Poulette mit Sauce und sautiertem Gemüse</i>	24€
Pluma de Porc <i>polenta crémeuse et sarrasin torréfié & sauce graines de moutarde</i> Schweinepluma <i>Buchweizenpolenta mit Senfsauce</i>	25€
Risotto de Fregola Sarda, <i>à la Tomme du Howald & pleurottes</i> Fregola-Sarda-Risotto <i>Howald-Tomme-Käse und Austernpilze</i>	24€
Maigre rôti sur peau, pakchoi braisé au fruit de la passion Gebratener Zander auf der Haut, geschmorter Pak Choi mit Passionsfrucht	23€

Incontournables Alsacins. Unsere Unvermeidlichen.

Boudin noir, <i>purée de pommes de terre, raifort</i> Blutwurst <i>Kartoffelpüree mit Meerrettichsahne</i>	20€
Notre choucroute <i>Royale</i> Our Choucroute <i>Royale, Sauerkraut mit elsässischem Fleisch und Würsten</i>	28€
Le baeckeffe <i>aux trois viandes</i> Der Baeckeffe <i>Elsässischer Auflauf mit drei verschiedenen Fleischsorten und Kartoffeln</i>	28€
Véritable Bouchée à la reine, <i>poule d'Alsace, ris de veau, morilles et Spätzle</i> Echte Königinpastete <i>Blätterteig gefüllt mit Huhn, Kalbsbries und Morcheln</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 weisskäse, 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 noisettes, 12€

Tiramisu, Haselnuss

Tartelette chocolat Dulcey, glace yaourt 10€

Schokoladen-Pie Joghurt-Eis

Entremet vanille, coeur passion comme un cheesecake 12€

Vanille-Entremet Passionsfrucht-Herz, wie ein Käsekuchen

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 / or

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

-

Choucroute *aux 4 garnitures*
Sauerkraut plate

ou / or

Boudin noir, *purée de pommes de terre & raifort*
Blutwurst mit Kartoffelpuree und Gemüse

-

Kougelhöp *glacé au Kirsch*
Eiskugelhöp mit Kirschwasser

ou / or

Sorbet au Marc *de Gewurztraminer*
Zitronensorbet mit Marc de Gewurztraminer

39,50€

MENU ENFANT

KINDER MENU

Jusqu'à 10 ans
up to 10 years old

Knacks & frites
Knack Wurst , Pommes

-

Coupe de glace
Eisbecher

15€