

Menu



Entrées • Starters

Foie gras de canard fumé maison, mini kougelhopf, chutney d'ananas Homemade smoked duck foie gras, little kougelhopf, pineapple chutney	22€
Asperges vertes, mousseline à l'ail doux et crumble à la tomme du Howald Green asparagus, mild garlic mousseline, and Tomme du Howald cheese crumble	15€
Tartelette de petits pois en feuille de brick, émulsion légère de Bibeleskäs, huile de livèche, radis en condiment et oeufs de truites Pea tartlet in crispy brick pastry, emulsion of Bibeleskäs, lovage oil, radish condiment, and trout roe	12€
Oeuf mimosa printanier à l'ail des ours, réduction de Melfort Spring deviled egg with wild garlic, Melfort reduction	10€
Salade de pissenlit, crème de lard paysan, condiment de jaune d'oeuf, cerneau de noix Dandelion salad, farmhouse bacon cream, egg yolk condiment and walnuts	18€

Plats • Main Courses

Magret de canard, purée d'artichaut, condiment artichaut, échalotes confites Duck breast, artichoke purée, artichoke condiment, confit shallots	23€
Fricassé d'asperges blanches et fèves, sauce hollandaise White asparagus and broad bean fricassee with hollandaise sauce	20€
Côte de veau à partager (500g) morilles et pommes de terres rattes, sauce morilles / 2 personnes Veal chop to share (500 g), morels, ratte potatoes, morel sauce / 2 persons	65€
Tentacules de poulpe, crémeux de maïs, pleurotes, sarrasin torréfié Octopus tentacles, corn cream, king oyster mushrooms, toasted buckwheat	24€
Dos de lieu noir de ligne, émulsion de lard fumé, jardinière de légumes Line-caught saithe loin with smoked bacon emulsion and vegetable jardinière	24€

Incontournables Alsacims • Typical Alsatian Cuisine

Boudin noir, purée de pommes de terre, raifort Black pudding, mashed potatoes, horseradish cream	22€
Notre choucroute Royale Our Choucroute royale, sauerkraut with alsatian meat and sausages	29€
Le baeckeoffe aux trois viandes Baeckeoffe, alsatian casserole dish with 3 different meats, potatoes	29€
Véritable Bouchée à la reine, poule d'Alsace, ris de veau, morilles et Spaetzle Vol au vent, puff pastry filled with chicken, sweatbread, morel	29€
Tête de veau traditionnelle, sauce Gribiche, pommes vapeurs Traditional veal haed, Gribiche sauce and steamed potatoes	23€

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 <i>crème fromage blanc, oignons et lardons</i>	10€
Normale , <i>traditional thin bread dough topped with sauercream, sliced onions, smoked ham</i>	
Gratinée , la traditionnelle <i>gratinée avec de l'emmental</i>	12€
Gratinée , <i>regular one & grated emmental</i>	
Munster , la traditionnelle <i>au munster fermier</i>	14€
Munster , <i>regular one & Munster cheese</i>	
Tomme du Hohwald & <i>jambon fumé Forêt Noire</i>	17€
Tomme du Hohwald (cheese) , <i>and Black Forest ham</i>	
Végétarienne avec <i>légumes frais, pesto et parmesan</i>	15€
Veggie , <i>fresh vegetables, parmesan cheese, pesto</i>	

Desserts

Tarte gourmande <i>du moment</i>	8€
<i>Pie of the moment</i>	
Tiramisu, citron, fraises et basilic	12€
<i>Tiramisu, lemon, strawberry and basil</i>	
Mousse au chocolat, pralin de pistache	12€
<i>Chocolate mousse, pistachio praline</i>	
Bibeleskas à la confiture de quetsches, streussel croustillant	10€
<i>Bibeleskäs with damson plum jam and crispy streusel</i>	
Crème brûlée vanille	10€
<i>Classic vanilla Crème Brûlée</i>	
Assortiment de fromages	12€
<i>A selection of cheeses</i>	

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€