

Menu



Entrées. Starters:

Foie gras maison, marmelade de poires Williams vanillée, Kougelhoppf brioché <i>Homemade foie gras, vanilla-infused Williams pear marmalade, and brioche-style kougelhoppf.</i>	22€
Cœuf parfait, mousseline de panais, condiment à la truffe et éclats de noisettes <i>Perfect egg, parsnip mousseline, truffle condiment and toasted hazelnut pieces</i>	12€
Ravioles de céleri rave rôti façon pot-au-feu et son bouillon <i>Roasted celeriac ravioli, pot-au-feu style, served with its broth</i>	12€
Truite fumée maison, ketchup de butternut et crackers aux graines <i>House-smoked trout, butternut squash ketchup and seed crackers</i>	16€
Velouté de potimarron et sa brunoise, émulsion d'amandes grillées <i>Hokkaido pumpkin velouté, fine pumpkin brunoise and toasted almond emulsion</i>	10€

Plats. Main Courses

Faux-filet de bœuf d'Alsace, aligot à la tomme de Hohwald, tranches de courges rôties au curcuma <i>Alsatian beef sirloin, Hohwald cheese aligot and roasted squash slices with turmeric</i>	31€
Suprême de volaille d'Alsace, cuit à basse température, mousseline de marrons, Eryngi grillés et son jus de volaille <i>Low-temperature cooked Alsatian chicken supreme, chestnut mousseline, grilled king oyster mushrooms and poultry jus</i>	21€
Escalope viennoise "Wiener Schnitzel" et pommes de terres grillées au paprika, salade et confiture aux airelles <i>Viennese-style escalope "Wiener Schnitzel", paprika-grilled potatoes, salad and lingonberry jam</i>	20€
Saumon "Bomlo" confit, poireaux rôtis, sauce à l'oseille <i>Confit "Bømlo" salmon, roasted leeks and sorrel sauce</i>	23€
Risotto aux pleurottes, huile de coriandre <i>Oyster mushroom risotto, coriander oil</i>	18€

Incontournables Alsaciens. Typical Alsatian Cuisine

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

Tiramisu <i>pommes caramélisées au miel, crumble de noisettes</i>	10€
<i>Honey-caramelized apples, hazelnut crumble</i>	
Kougelhoppf glacé à la pistache, marmelade d'airelles	12€
<i>Pistachio-glazed kougelhoppf, lingonberry marmalade</i>	
Cheesecake au potimarron et 4 épices, coulis de clémentine	10€
<i>Pumpkin and four-spice cheesecake, clementine coulis</i>	
Baba au rhum, chantilly maison	10€
<i>Rum baba, homemade whipped cream</i>	
Moelleux au chocolat et glace au yaourt	12€
<i>Chocolate fondant, yoghurt ice cream</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



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€