Menu

Entrées . Vorspeise

Foie gras maison, marmelade de poires Williams vanillée, Kougelhopf brioché — 22€
Hausgemachte Gänseleberpastete, Vanille-Williamsbirnen-Marmelade, Brioche-Kougelhopf

Œuf parfait, mousseline de panais, condiment à la truffe et éclats de noisettes — 12€
Perfektes Ei, Pastinakenmousseline, Trüffel-Condiment und Haselnussstückchen

Ravioles de céleri rave rôti façon pot-au-feu et son bouillon — 12€
Ravioli von geröstetem Knollensellerie nach Art eines Pot-au-feu mit Brühe

Truite fumée maison, ketchup de butternut et crackers aux graines — 16€
Hausgeräucherte Forelle, Butternut-Kürbis-Ketchup und Saaten-Cracker

Velouté de potimarron et sa brunoise, émulsion d'amandes grillées — 10€
Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis mit Brunoise und Emulsion aus gerösteten Mandeln

Plats . Hauptgericht

Faux-filet de bœuf d'Alsace, aligot à la tomme de Hohwald, tranches de courges rôties au curcuma — 31€
Rinder-Entrecôte aus dem Elsass, Aligot mit Tomme de Hohwald und geröstete Kürbisscheiben mit Kurkuma

Suprême de volaille d'Alsace, cuit à basse température, mousseline de marrons, Eryngi grillés et son jus de volaille — 21€
Suprême von elsässischem Geflügel, bei Niedrigtemperatur gegart, Maronenmousseline, gegrillte Kräuterseitlinge und Geflügeljus.

Effiloché de cerf, crémeux de topinambour, chou rouge glacé et compotée de pommes au vin rouge — 25€
Gezupftes Hirschfleisch, Topinamburcreme, glasiertes Rotkraut und Apfelkompott in Rotwein.

Saumon "Bomlo" confit, poireaux rôtis, sauce à l'oseille — 23€
Konfierter Lachs „Bømlo", gerösteter Lauch und Sauerampfersauce

Risotto aux pleurottes, huile de coriandre — 18€
Risotto mit Austernpilzen und Korianderöl

Incontournables Alsaciens . Unsere Unvermeidlichen

Boudin noir, *purée de pommes de terre, raifort* — 22€
Blutwurst mit Kartoffelpuree, Gemüse, Meerrettisch

Notre choucroute *Royale* — 29€
Unser Sauerkraut "Royale"

Le baeckeoffe *aux trois viandes* — 29€
Baeckeoffe mit 3 arten Fleisch

Véritable Bouchée à la reine, *poule d'Alsace, ris de veau, morilles et Spaetzle* — 29€
Königinspastete, Huhn, Kalbsbries, Morscheln, Spaetzle

Tête de veau traditionnelle, *sauce Gribiche, pommes vapeurs* — 23€
Traditioneller Kalbskopf, Gribiche-Sauce, Salzkartoffeln

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
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

Tiramisu pommes caramélisées au miel, crumble de noisettes — 10€
Tiramisu mit in Honig karamellisierten Äpfeln und Haselnuss-Crumble

Kougelhopf glacé à la pistache, marmelade d'airelles — 12€
Mit Pistazien glasierter Kougelhopf, Preiselbeermarmelade

Cheesecake au potimarron et 4 épices, coulis de clémentine — 10€
Hokkaido-Kürbis-Cheesecake mit 4-Gewürze-Mischung und Clementinen-Coulis

Baba au rhum, chantilly maison — 10€
Rum-Baba mit hausgemachter Schlagsahne

Moelleux au chocolat et glace au yaourt — 12€
Schokoladenküchlein mit Joghurt-Eis

Alle unsere Fleischsorten stammen aus dem Elsass, aus Frankreich und ausnahmsweise aus der EU. Zuchtfische aus Frankreich oder aus dem Meer. Französisch, Karpfen und Forellen aus dem Elsass. Obst und Gemüse zu 100 % aus der Region oder aus Frankreich.

Die Preise verstehen sich in Euro, inklusive Mehrwertsteuer und Service.

Menu

SAVEURS D'ALSACE

Presskopf *maison*
Presskopf

ou /oder

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

-

Choucroute *aux 4 garnitures*
Sauerkrautteller

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

15€