

## Entrées - Vorspeisen - Starters

<b>Soupe à l'oignon, croûton gratiné</b> 	11.90 €
<i>Überbackene Zwiebelsuppe – Gratinated onion soup</i>	
<b>Tarte à l'oignon et lardons, salade</b>	13.90 €
<i>Zwiebelkuchen mit Speck und Blattsalat – Onion pie with bacon and salad</i>	
<b>Les 6 escargots à l'Alsacienne</b>	12.50 €
<i>6 Schnecken in Kräuterbutter - 6 snails with garlic butter</i>	
<b>Les 12 escargots à l'Alsacienne</b>	21.10 €
<i>12 Schnecken in Kräuterbutter - 12 snails with garlic butter</i>	
<b>Terrine de foie gras de canard maison et son chutney de saison</b>	17.00 €
<i>Hausgemachter Enten Foie Gras mit Chutney der Saison</i>	
<i>Homemade duck foie gras with its seasonal chutney</i>	
Accompagné d'un verre de Gewurztraminer "Vendanges Tardives" (suppl.7.90 €)	
<i>Begleitet von einem Glas Gewurztraminer "Vendanges Tardives"</i>	
<i>Paired with a glass of Gewurztraminer "Vendanges Tardives"</i>	
<b>Assiette de saumon fumé et ses toasts</b>	21.90 €
<i>Geräucherter Lach mit Toastbrot – Smoked salmon with toasts</i>	

## Galettes de pommes de terre

### Kartoffelpuffer - Potato pancakes

<b>Galette de pommes de terre et saumon fumé</b>	21.00 €
<i>Kartoffelpuffer und geräucherter Lachs – Potato pancakes and smoked salmon</i>	
<b>Galette de pommes de terre et jambon de la Forêt Noire</b>	21.00 €
<i>Kartoffelpuffer mit Schwarzwälder Schinken - Potato pancakes with Black Forest ham</i>	
<b>Galette de pommes de terre et bibeleskaes</b> 	19.40 €
<i>Kartoffelpuffer und Bibeleskaes – Potato pancakes and bibeleskaes</i>	

## Poissons - fische - fish

<b>Choucroute aux 3 poissons (filet plie, saumon, haddock fumé) et son beurre blanc</b>	26.00 €
<i>Sauerkraut mit 3 Fischbeilagen und cremige Weißweinsauce (Schollenfilet, Lachs und geräucherter Schellfisch) / 3 Fish sauerkraut with its creamy white wine sauce (Fillet of plaice, salmon and smoked haddock)</i>	
<b>Filet de sandre à la crème de Riesling, légumes du moment et spaetzle</b>	24.90 €
<i>Zanderfilet in cremige Riesling Sauce, Gemüse der Saison, Spätzle</i>	
<i>Pike perch fillet with a creamy Riesling sauce, vegetables of the moment and spaetzle</i>	

## Viandes - Fleisch - Meat

**Faux-filet de bœuf et son beurre maître d'hôtel, légumes du moment, pommes sautées ..... 26.00 €**

*Gerilltes Lendenstück vom Rind, Kräuterbutter, Gemüse der Saison*

*Beef sirloin, garlic butter, seasonal vegetables*

**Filet mignon de porc, sauce crème, légumes du moment et spaetzle..... 21.00 €**

*Schweinsfilet, Sahnesoße, Gemüse und Spätzle – Pork tenderloin, creamy sauce, vegetables and spaetzle*

**Fleischkiecheles à la crème, champignons et spaetzle..... 19.80 €**

*Fleischkiechle, Sahne Sauce Pilzen und Spätzle - Fleischkiechle with a creamy mushroom sauce and spaetzle*

**« Waedele » Jambonneau de porc gratiné au Munster et pommes de terre sautées ..... 23.00 €**

*« Waedele » Geschmortes Eisbein mit Munster Käse und gebratene Kartoffeln*

*« Waedele » Braised pork knuckle cooked with Munster cheese and pan-fried potatoes*

**Choucroute Alsacienne du Lohkäs (six garnitures) ..... 23.90 €**

**(Knack, saucisse de Nuremberg, saucisse fumée d'Alsace, lard salé, lard fumé, collet salé)**

*Elsässisches Sauerkraut (3 Sorten Wurst, gesalzener und geräucherter Schweinebauch, gesalzener*

*Schweinenacken) - Alsatian sauerkraut (3 kinds of sausages, salted and smoked brisket and salted pork neck)*

**Coq au Riesling, spaetzles ..... 23.50 €**

*Huhn in Riesling Sauce und Spätzle – Rooster with Riesling sauce and spaetzle*

**Le traditionnel baeckeoffe et sa salade verte ..... 25.00 €**

*Traditioneller Baeckeoffe mit Blattsalat – The traditional Baeckeoffe served with salad*

## Végétariens - Vegetarisches Gericht - Vegetarian dishes

**Galette de pommes de terre et bibeleskaes  ..... 19.40 €**

*Kartoffelpuffer und Bibeleskaes – Potato pancakes and bibeleskaes*

**Poêlon de pommes de terre gratiné au Munster, salade verte  ..... 16.90 €**

*Kartoffelpfanne mit Münsterkäse überbacken, grüner Salat*

*Potatoes baked in the oven with Munster cheese, green salad*

**Poêlon de spaetzles gratiné au Munster, salade verte  ..... 17.90 €**

*Spätzle mit Münsterkäse überbacken, grüner Salat*

*Spaetzle "cassollette" with Munster cheese, green salad*

 Plats végétariens

*Vegetarische Gerichte / Vegetarian dishes*

## Menus - Menüs - Menus

### **Menu Terroir à 39.00 €**

**Soupe à l'oignon, croûton gratiné**

*Überbackene Zwiebelsuppe – Gratinated onion soup*

Ou

**Les 6 escargots à l'Alsacienne**

*6 Schnecken in Kräuterbutter - 6 snails with garlic butter*

**Choucroute aux 3 poissons (filet plie, saumon, haddock fumé) et son beurre blanc**

*Sauerkraut mit 3 Fischbeilagen – Sauerkraut with 3 fishes*

Ou

**Fleischkiecheles à la crème, champignons et spaetzle**

*Fleischkiechle, Sahnesoße mit Pilzen und Spätzle – Fleischkiechle with a creamy mushroom sauce and spaetzle*

Ou

**Galette de pommes de terre et bibeleskaes**

*Kartoffelpuffer und Bibeleskaes – Potato pancakes and bibeleskaes*

**Crème brûlée traditionnelle**

*Crème brûlée - Crème brûlée*

Ou

**Dessert du jour**

*Dessert des Tages - Dessert of the day*

### **Formule Midi à 27.00€**

*Uniquement disponible le midi. Hors jours fériés*

**Choucroute 5 garnitures**

*Sauerkraut mit 5 Fleischbeilagen*

*Sauerkraut with 5 meats*

**Dessert du jour**

*Dessert des Tages - Dessert of the day*

### **Menu Enfant à 10,50 €**

*Enfants de moins de 10 ans*

**Saucisse de Strasbourg, spaetzle ou pommes de terre sautées, sauce crème**

*Straßburger Wurst mit Spaetzle oder Bratkartoffeln, cremiger Soße - Sausage from Strasbourg, spaetzle or pan-fried potatoes, cream sauce*

**Dessert surprise**

*Überraschung Dessert – Surprise dessert*

**Sirop ou Diabolo**

*1 Wasser Sirup oder Diabolo – 1 water syrup or diabolo*

## Fromages et Desserts

## Käse & Nachtische - Cheese & Dessert

**Munster affiné et cumin ..... 8.90 €**

*Münster Käse mit Kümmel – Munster cheese, cumin*

**Dessert du jour ..... 8.00 €**

*Dessert des Tages - Dessert of the day*

**Crème brûlée traditionnelle ..... 8.00 €**

*Crème brûlée – Crème brûlée*

**Mousse au chocolat ..... 8.50 €**

*Schokoladenmousse – Chocolate mousse*

**Apfelstrudel et sa boule de glace vanille ..... 9.90 €**

*Apfelstrudel und Vanilleeis – Apple strudel and vanilla ice cream*

**Glaces et sorbets ..... 1 boule : 3.00 € ..... 2 boules : 5.50€ ..... 3 boules : 8.00€**

*Eis und Sorbet - Ice creams and sherbets*

**Sorbet arrosé à l'eau de vie d'Alsace (2 boules) ..... 9.50 €**

*Sorbet, übergossen mit Elsässer Schnaps - Sherbet with Alsatian marc brand*

**Parfums de glaces et sorbets : vanille, café, chocolat, framboise, citron, passion, fraise**

*Eis: Vanille, Kaffee, Himbeere, Zitrone, Passionsfrucht, Schokolade, Erdbeeren*

*Ice: vanilla, coffee, raspberry, lime, passion fruit, cocolate, strawberries*

Prix nets. La maison n'accepte plus les chèques.

Toute notre équipe se tient à votre disposition pour vous renseigner sur la composition des plats en rapport avec la liste des allergènes notoire.