

Entrées - Vorspeisen - Starters

Salade Alsacienne (cervelas et Emmental) 11.80 €
Elsässer Salat (mit Fleischwurst und Emmentaler)
Alsatian salad (cervelas sausage and Emmental)

Soupe à l'oignon, croûton gratiné 11.90 €
Überbackene Zwiebelsuppe – Gratinated onion soup

Tarte à l'oignon et lardons, salade 13.90 €
Zwiebelkuchen mit Speck und Blattsalat – Onion pie with bacon and salad

Les 6 escargots à l'Alsacienne 12.50 €
6 Schnecken in Kräuterbutter - 6 snails with garlic butter

Les 12 escargots à l'Alsacienne 21.10 €
12 Schnecken in Kräuterbutter - 12 snails with garlic butter

Terrine de foie gras de canard maison et son chutney de saison 17.00 € 25.50 €
Hausgemachter Enten Foie Gras mit Chutney der Saison
Homemade duck foie gras with its seasonal chutney

Accompagné d'un verre de Gewurztraminer "Vendanges Tardives" (suppl. 7.90 €)
Begleitet von einem Glas Gewurztraminer "Vendanges Tardives"
Paired with a glass of Gewurztraminer "Vendanges Tardives"

Assiette de saumon fumé et ses toasts 21.90 €
Geräucherter Lach mit Toastbrot – Smoked salmon with toasts

Galettes de pommes de terre - Kartoffelpuffer - Potato pancakes

Galette de pommes de terre et saumon fumé 21.00 €
Kartoffelpuffer und geräucherter Lachs – Potato pancakes and smoked salmon

Galette de pommes de terre et jambon de la Forêt Noire 21.00 €
Kartoffelpuffer mit Schwarzwälder Schinken - Potato pancakes with Black Forest ham

Galette de pommes de terre et bibeleskaes 19.40 €
Kartoffelpuffer und Bibeleskaes – Potato pancakes and bibeleskaes

Poissons - fische - fish

**Choucroute aux 3 poissons (filet plie, saumon, haddock fumé)
et son beurre blanc 26.00 €**
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)

Filet de sandre à la crème de Riesling, légumes du moment et spaetzle 24.90 €
Zanderfilet in cremige Riesling Sauce, Gemüse der Saison, Spätzle
Pike perch fillet with a creamy Riesling sauce, vegetables of the moment and spaetzle

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 baeckeffe et sa salade verte 25.00 €
Traditioneller Baeckeffe mit Blattsalat – The traditional Baeckeffe served with salad

Rognons de veau, sauce à la moutarde et spaetzles 21.90 €
Kalbsnieren in Senfsauce und Spaetzle - Veal kidneys with mustard sauce and Alsatian noodles

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 "cassolette" 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 ou nuggets,
spaetzle ou pommes de terre sautées,
sauce crème**

*Straßburger Wurst oder Chicken nuggets mit
Spaetzle oder Bratkartoffeln, cremiger Soße –
Sausage from Strasbourg or chicken nuggets,
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

La liste des 14 allergènes est disponible auprès de notre personnel sur demande.

Il appartient à chaque client d'assumer la responsabilité de son choix.

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