



Entrées - Vorspeisen - Starters

Soupe à l'oignon, croûton gratiné..... 12.30 €
Überbackene Zwiebelsuppe – Gratinated onion soup

Tarte à l'oignon et lardons, salade verte 13.90 €
Zwiebelkuchen mit Speck, grüner Salat - Onion pie with bacon green salad

Les 6 escargots à l'Alsacienne..... 12.90 €
6 Schnecken nach Elsässischer Art – 6 snails with garlic butter

Les 12 escargots à l'Alsacienne..... 21.70 €
12 Schnecken nach Elsässischer Art - 12 snails with garlic butter

Assiette de saumon fumé et ses toasts..... 23.10 €
Geräucherter Lachs mit Toasts – Smoked salmon with toasts

**Terrine de foie gras de canard maison
et son chutney de saison..... Petit : 18.50 €..... Grand : 26.90 €**

Accompagné d'un verre de Gewurztraminer "Vendanges Tardives" (suppl. 8.60 €)

Begleitet von einem Glas Gewurztraminer "Vendanges Tardives"


Paired with a glass of Gewurztraminer "Vendanges Tardives"

Galettes de pommes de terre

Kartoffelpuffer - Potato pancakes

Galette de pommes de terre et saumon fumé 21.60 €
Kartoffelpuffer und geräucherter Lachs – Potato pancakes and smoked salmon

Galette de pommes de terre et jambon de la Forêt Noire 21.60 €
Kartoffelpuffer mit Schwarzwälder Schinken - Potato pancakes with Black Forest ham

Galette de pommes de terre et bibeleskaes  20.00 €
Kartoffelpuffer und Bibeleskaes – Potato pancakes and bibeleskaes

Choucroutes - Sauerkraut

Choucroute Alsacienne du Lohkäs (6 garnitures) 25.30 €
(Knack, saucisse de Nuremberg, saucisse fumée d'Alsace, lard salé, lard fumé, collet salé)
Sauerkraut nach Elsässischer Art (3 Sorten Wurst, gesalzener und geräucherter Schweinebauch, gesalzener Schweinenacken)
Alsatian sauerkraut (3 varieties of sausages, salted and smoked brisket and salted pork neck)

**Choucroute aux 3 poissons (filet de plie, saumon et colin fumé)
et sa crème de vin blanc 28.60 €**
Sauerkraut mit 3 Fischbeilagen und Weißweinsahne (Scholle, Lachs, geräuchertem Seehecht)
3 Fish sauerkraut with its white wine cream sauce (Plaice, salmon and smoked hake)

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 notoires.



Plats - Hauptgerichte - Main dishes

Filet de sandre à la crème de Riesling, légumes du moment, spaetzles25.50 €

Zanderfilet, cremige Rieslingsoße, Gemüse der Saison, Spätzle

Pike perch fillet with a creamy Riesling sauce, vegetables of the moment and spaetzles

Coq au Riesling, spaetzles24.20 €

Hähnchen in Rieslingsoße und Spätzle – Rooster with Riesling sauce and spaetzle

Faux-filet, beurre Maître d'Hôtel, légumes et pommes de terre sautées26.80 €

Rindfleischstück, Kräuterbutter, Gemüse und Bratkartoffeln

Piece of beef, garlic butter with vegetables and pan-fried potatoes

Filet mignon de porc, sauce crème, légumes du moment et spaetzle.....22.10 €

Schweinsfilet, Sahnesoße, Gemüse und Spätzle

Pork tenderloin, creamy sauce, vegetables and spaetzle

Civet de gibier de chasse locale aux épices de Noël, spaetzles et chou rouge.....24.10 €

Wild Eintopf mit Weihnachtsgewürzen, Spätzle und Rotkohl

Game stew with Christmas spices, spaetzles and red cabbage

Fleischkiecheles sauce crème et champignons, spaetzles et légumes22.60 €

Fleischkiechle, cremiger Soße mit Pilzen und Spätzle

Fleischkiechle with a creamy sauce, mushrooms and spaetzles


« Waedele » Jambonneau de porc au Munster et pommes de terre sautées24.60 €

« Waedele » Geschmortes Eisbein mit Munster Käse und gebratane Kartoffeln

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

Le traditionnel baeckeoffe et sa salade verte26.30 €

Traditioneller Baeckeoffe mit Salat – The traditional baeckeoffe served with salad

 **Poêlon de spaetzles gratinés au Munster, salade verte20.50 €**

Spätzle mit Münsterkäse überbacken, grüner Salat

Spaetzle «cassolette» with Munster cheese, green salad

 **Poêlon de pommes de terre gratinées au Munster, salade verte20.50 €**

Kartoffeln mit Münsterkäse überbacken, grüner Salat

Potatoes «cassolette» with Munster cheese, green salad



Plat végétarien / Vegetarisch / Vegetarian

Menu Terroir à 41.00 €

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

Fleischkiechles à la crème, champignons et spaetzle

Fleischkiechle, Sahnesoße mit Pilzen und Spätzle –

Fleischkiechle with a creamy mushroom sauce and spaetzle

Ou

Poêlon de spaetzles gratinés au Munster, salade verte

Spätzle mit Münsterkäse überbacken, grüner Salat

Spätzle «cassolette» with Munster cheese, green salad

Crème brûlée traditionnelle

Crème brûlée - Crème brûlée

Ou

Dessert du jour

Dessert des Tages - Dessert of the day

Menu Enfant à 12.40 €

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 10.20 €

Münster Käse mit Kummel – Munster cheese, cumin

Dessert du jour 9.20 €

Dessert des Tages - Dessert of the day

Crème brûlée traditionnelle 10.80 €

Crème brûlée - Crème brûlée

Mousse au chocolat 9.30 €

Schokoladenmousse – Chocolate mousse

Apfelstrudel, crème anglaise et sa glace vanille 10.80 €

Apfelstrudel mit Vanillesauce und Vanilleeis – Apple strudel with custard and vanilla ice cream

Forêt Noire au Kirsch 10.80 €

Schwarzwaldtorte – Black Forest cake

Glaces et sorbets (2 boules au choix)..... 6.10 €

Eis- und Sorbetsorten - Ice creams and sorbet

Sorbet arrosé à l'eau de vie d'Alsace (2 boules)..... 9.80 €

Sorbet mit einem Schuss Elsässischer Schnaps - Sorbet with Alsatian brandy

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

Eis : Vanille, Kaffee, Schokolade, Himbeere, Zitrone, Passionsfrucht, Erdbeere

Ice : vanilla, coffee, chocolate, raspberry, lemon, passion fruit, strawberries