

ENTREES

Crudités variées 	12.50 €
Gemischter Salat – Selection of raw vegetables	
Terrine du jour 	13.50 €
Tages terrine – Paté of the day	
Escargots au beurre et à l'ail	par 6 ou 12 9.50 € - 19 €
Schnecken mit butter and knoblauch – Snails with butter and garlic	
Foie gras de canard mi-cuit – Confitures maison 	23.00 €
Enteleberpastete hausgemacht und marmelade Foie gras home-made and marmelade	
Harengs à l'alsacienne 	13.50 €
Hering nach Elsässer Art – Alsacienne's Herring	

MENUS

Menu du terroir : 33€

Terrine du jour
Poulet au Riesling
Tarte du jour

Menu Alsacien : 36€

Harengs à l'alsacienne
Choucroute Garni
Sorbet au Marc

NOS PLATS

Jambonneau braisé - crudités et pomme de terre sautées	21.00 €
Schweines hachse - verschiedenen salat und gebratene Kartoffeln Knuckle of ham braised - mix salad and potatoes	
Jambonneau braisé au munster	23.00 €
sur lit de choucroute - pomme vapeur Schweines hachse - munsterkäse, sauerkraut und Kartoffeln Knuckle of ham braised - munster cheese, sauerkraut and potatoes	
Choucroute Garnie	22.00 €
Sauerkraut mit Speck – Kassler – Wurst – Kartoffeln Sauerkraut with bacon – sausage – porc – meat – potatoes	
Poulet au Riesling - Späetzle maison	20.00 €
Hahn im Riesling sauce - Hausgemacht Späetzle Chicken with Riesling sauce – home made noodles	
Entrecôte nature - salade et pommes frites	27.00 €
Entrecote nature mit grünen salat und pommes frites Entrecote steak with green salad and french fries	
Entrecôte au poivre - salade et pommes frites	29.00 €
Entrecote mit pfeffer sauce, grünen salat und pommes frites Entrecote steak with a green pepper sauce, green salad and french fries	

 Nos plats sont fait maison

Nos tartes flambées maison au feu de bois

Tarte flambée nature  **11.00 €**

(Crème – oignons – lardons)

Flammkuchen ohne Käse oder (Zwiebeln -Speck)

Flambée tart with creams, onions, bacon

Tarte flambée gratinée  **12.00 €**

(Crème – oignons – lardons - gruyère)

Flammkuchen mit Schweitzer Käse (Zwiebeln -Speck)

Flambée tart with creams, onions, bacon, and swiss chees

Tarte flambée au munster  **14.00 €**

(Crème – oignons – lardons - munster)

Flammenkuchen mit Rahm – Zwiebeln – Speck - Munster Käse

Flambée tart with cream – onions – bacon – munster cheese

Tarte flambée forestière  **14.00 €**

(Crème – oignons – lardons – champignons - gruyère)

Flammenkuchen mit Rahm – Zwiebeln – Speck – Pilze – Schweitzer Käse)

Flambée tart with cream – onions – bacon – mushrooms – swiss cheese

Tarte flambée végétarienne  **13.00 €**

(Crème – oignons – champignons - gruyère)

Flammenkuchen vegetarisch mit Rahm – Zwiebeln – Pilze – Schweitzer Käse

Flambée tart vegetarian with cream – onions – mushrooms – swiss cheese

Fromage

Assiette de munster **10.00 €**

Munster Käse Teller – Plate of munster cheese

Assortiment de fromages **10.50 €**

Käse Teller – Plate of different cheeses

Nos desserts

Tarte aux fruits  **8.00 €**

Torte an Frucht – Fruits pie

Crème brûlée  **8.50 €**

Gateau au chocolat, glace framboise **9.00 €**

Schokoladenkuchen - Chocolate cake

Apfelstrudel, glace vanille  **9.50 €**

Chausson au pommes et raisins secs – Hot apple cake

Irish Coffee (Whisky) / Café Alsacien (Marc de Gewurzt) **9,50 €**

.....

Nos glaces artisanales

Coupe de glace (3 boules) **7.50 €**

Eis becher – Assortiment of ice-cream

Sorbet citron arrosé au marc de gewurztraminer **9.00 €**

Kougelopf glacé **9.50 €**

Arrosé de Kirsch – Iced Kougelopf

*PS : Tous changement entrainent un supplément de 3€
Alle Änderungen sind mit einem Aufpreis von 3€ verbunden
All changes entail a supplement of 3€*