

ENTREES

- Crudités variées**  **12.50 €**
Gemischter Salat – Selection of raw vegetables
- Terrine du jour**  **12.50 €**
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**  **13.00 €**
Hering nach Elsässer Art – Alsacienne's Herring

MENUS

Menu du terroir :
31€


Terrine du jour
Poulet au Riesling
Tarte du jour

Menu Alsacien :
34€

Harengs à l'alsacienne
Choucroute Garni
Sorbet au Marc

NOS PLATS

- Jambonneau braisé - crudités et pomme de terre sautées** **20.00 €**
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 - Spätzle maison** **19.00 €**
Hahn im Riesling sauce - Hausgemacht Spätzle
Chicken with Riesling sauce – home made noodles
- Entrecôte nature - salade et pommes frites** **25.00 €**
Entrecote nature mit grünen salat und pommes frites
Entrecote steak with green salad and french fries
- Entrecôte au poivre - salade et pommes frites** **27.00 €**
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	

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

Fromage

Assiette de munster	9.00 €
Munster Käse Teller – Plate of munster cheese	
Assortiment de fromages	9.50 €
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)	9,00 €

••••••••••

Nos glaces artisanales

Coupe de glace (3 boules)	7.50 €
Eis becher – Assortiment of ice-cream	
Sorbet au marc de gewurztraminer	8.50 €
Kougelopf glacé	9.00 €
Arrosé de Kirsch – Iced Kougelopf	