

Entrées - Vorspeisen - Starters

Salade Alsacienne (cervelas et Emmental)	11.80 €
<i>Elsässer Salat (mit Fleischwurst und Emmentaler)</i>	
<i>Alsatian salad (cervelas sausage and Emmental)</i>	
Soupe à l'oignon, croûton gratiné	11.90 €
<i>Überbackene Zwiebelsuppe – Gratinated onion soup</i>	
Tarte à l'oignon et lardons, salade	13.90 €
<i>Zwiebelkuchen mit Speck und Blattsalat – Onion pie with bacon and salad</i>	
Les 6 escargots à l'Alsacienne	12.50 €
<i>6 Schnecken in Kräuterbutter - 6 snails with garlic butter</i>	
Les 12 escargots à l'Alsacienne	21.10 €
<i>12 Schnecken in Kräuterbutter - 12 snails with garlic butter</i>	
Terrine de foie gras de canard maison et son chutney de saison	17.00 €.....25.50 €
<i>Hausgemachter Enten Foie Gras mit Chutney der Saison</i>	
<i>Homemade duck foie gras with its seasonal chutney</i>	
	Petit Grand
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>	
Assiette de saumon fumé et ses toasts	21.90 €
<i>Geräucherter Lach mit Toastbrot – Smoked salmon with toasts</i>	

Galettes de pommes de terre - Kartoffelpuffer - Potato pancakes

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

Poissons - fische - fish

Choucroute aux 3 poissons (filet plie, saumon, haddock fumé) et son beurre blanc	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>	
Filet de sandre à la crème de Riesling, légumes du moment et spaetzle	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

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 "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 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