

NOS ENTRÉE — STARTERS

Gravlax de truite , bibeleskaes au raifort, pickles Trout Gravlax, horseradish Bibeleskaes, pickles	21.00€
Foie gras de canard Chutney de pommes, cannelle-caramel, truille de pain d'épices Foie gras Apple chutney with cinnamon and caramel	24.00€
Pied de porc croustillant , sauce gribiche, salade Pig's trotter, gribiche sauce, salad	19.00€
Escargots de la Weiss et ses croûtons : Snails from local Weiss region with croutons :	
— les 6 pièces/pieces	12.00€
— les 12 pièces/pieces	24.00€

NOS PLATS VÉGÉTARIENS — VEGETARIAN DISHES

Gratin de spaetzle à la Tomme d'Alsace , salade verte Spaetzle gratin with Tomme cheese, green salad	23.00€
Velouté de potimarron , bibeleskaes, pickles de potimarron Cream of pumpkin soup, bibeleskaes, pickled pumpkin	19.00€

NOS POISSONS — FISH

Quenelle de brochet , nouilles alsaciennes, écrevisses et sauce écrevisse Pike quenelle, Alsatian noodles, crayfish, and crayfish sauce	31.00€
Filet de Truite rose poêlée , choucroute, sauce riesling Pan-fried trout, sauerkraut, Riesling sauce	32.00€

NOS ABATS — OFFAL

Tête de veau , Pommes de terre, légumes de saison et sauce gribiche Veal head, Potatoes, seasonal vegetables and tarragon vinaigrette	28.00€
Rognon de veau , Garnitures grand-mère, champignons et sauce moutarde Veal kidney, Traditional garnishes, mushrooms and mustard sauce	29.00€

NOS VIANDES — MEAT

Joues de cochon braisées , légumes verts et pommes de terres rôties Braised pig cheek, green vegetables and roast potatoes	29.00€
Bouchée à la reine , nouilles alsaciennes Bouchée à la reine, Alsatian noodles	29.00€
Magret de canard , carottes en texture, cumin, sauce canard ou sauce pinot noir Duck breast, carrots with varied textures, cumin, Pinot Noir sauce or duck sauce	31.00€
Paleron de bœuf , légumes de saison, bouillon de bœuf Beef chuck, seasonal vegetables, beef stock	31.00€

NOS PLATS ALSACIENS — ALSATIAN SPECIALTIES

Choucroute 8 garnitures Palette fumée, lard frais, lard fumé, knack, saucisse blanche, saucisse fumée, jarret de cochon, pommes vapeurs Sauerkraut with 8 garnishes Smoked pallet, fresh bacon, smoked bacon, knack sausage, white sausage, smoked sausage, pork shank and steamed potatoes	31.00€
Baeckaoffa , veau, agneau, bœuf et salade verte Baeckaoffa, kalb, Lamm, Rind, grüner Salat	31.00€

NOS DESSERTS — DESSERTS

Crème brûlée	10.00€
Mi-cuit au chocolat 70% , crème anglaise vanille et glace vanille Chocolate Lava Cake (70% Cocoa), vanilla custard sauce & vanilla ice cream	11.00€
Tarte aux fruits de saison , sorbet aux fruits Seasonal fruit tart, fruit sorbet	10.00€
Forêt-Noire , chocolat, griottes, kirsch et vanille Black Forest Cake, chocolate, morello cherries, kirsch & vanilla	12.00€
Vacherin glacé aux fruits de saison (sans gluten) Frozen Vacherin with Seasonal Fruits	12.00€
Sorbet arrosé du moment	12.00€