

NOS ENTRÉE — STARTERS

Truite fumée , pickles de légumes et crème de raifort Smoked trout, pickled vegetables and horseradish cream	21.00€
Foie gras de canard mi-cuit en terrine Chutney de fruits de saison et tranche de kougelhopf Foie gras semi-cooked in terrine Seasonal fruit chutney, toasted kougelhopf	24.00€
Salade de pot au feu en gelée , mayonnaise aux herbes Pot-au-feu salad in jelly, herb mayonnaise	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

Gaspacho de concombre , bibalakas, ciboulette Cucumber gazpacho, bibalakas, chives	19.00€
Spätzle poêlés à la tomate , basilic et salade verte Spätzle with tomato sauce, basil and mixed green salad	23.00€

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 , roïgebrageldi (pommes de terre marcaires), sauce Pinot Noir Pan-fried pink trout filrt roïgebrageldi (marcaires potatoes), Pinot Noir 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 , carottes glacées et Knepfles au fromage blanc poêlés Braised pig cheek, glazed carrots and pan-fried cheese dumplings	29.00€
Bouchée à la reine , nouilles alsaciennes Bouchée à la reine , Alsatian noodles	29.00€
Magret de canard rôti , choux rouge confit, pommes de terre grenailles confites Roasted duck breast, pickled red cabbage, pickled baby potatoes	31.00€
Volaille façon coq au vin rouge , oignons grelots et nouilles alsaciennes Poultry cooked in the style of coq au vin, onions and Alsatian noodles	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

Kougelhopf façon pain perdu , caramel filant et glace vanille Kougelhopf French Toast Style, Caramel sauce & vanilla ice cream	10.00€
Sorbet arrosé : — citron au Marc de Gewurztraminer / Birnenschnaps — poire et son eau de vie / Pear and pear brandy	12.00€
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€