

NOS ENTRÉES

Die Vorspeisen / The starters

- Foie gras d'oie maison, griottes, gel cerise** 26€
Hausgemachte Gänsestopfleber, Sauerkirschen in Sirup, Kirschgel
Homemade goose foie gras, sour cherries in syrup, cherry gel
- Tataki de thon, salade de mangue, crémeux d'avocat**
Cacahuètes et riz façon Sushi 25€
Thunfisch-Tataki, Mangosalat, cremige Avocado, Erdnüsse und Reis im Sushi-Stil
Tuna tataki, mango salad, avocado cream, Peanuts and sushi-style rice
- Gravlax de truite d'Alsace comme une Bruschetta, pickles de chou rouge**
Crèmecheese, salade 23€
Gravlax der Elsässer Forelle nach Bruschetta-Art, eingelegtes Rotkraut, Frischkäse, Salat
Trout Gravlax Bruschetta Style, Red Cabbage Pickles, Cream Cheese, Salad
- Cake au chou vert, Comté et noix, pickles de légumes**
Sauce fromage blanc, salade (plat végétarien) 19€
Grünkohl-Comté-Kuchen, Walnüsse, Gemüsegurken Quarksauce, Salat (vegetarisches Gericht)
Green cabbage and Comté cake, walnuts, vegetable pickles, sauce of white cheese, salad
- Vitello Tonnato, fines tranches de veau, mousse de thon, zestes de citron**
croûtons, mix de salades 24€
Vitello Tonnato, dünne Kalbsscheiben, Thunfischmousse, Zitronenschale, Croutons und Salat
Vitello Tonnato, thin slices of veal, tuna mousse, lemon zest, croutons, mix of salad
- Terrine de gibier maison, salade de lentilles corail, purée de céleri**
Moutarde à l'ancienne 22€
Hausgemachte Wildterriner, Korallen-Linsen-Salat, Sellerie-vollkornsenf-Püree
Homemade venison terrine, coral lentil salad, celery mustard purée
- Cuisses de grenouilles à l'ail** 23€
Froschschenkel mit Knoblauchbutter / Frog's legs with butter and garlic
- La douzaine d'escargots ou la ½ douzaine d'escargots maison** 20/12€
12 Schnecken / 6 Schnecken 12 snails / 6 snails

NOS POISSONS

Die Fischgerichte / Fish

- Noix de Saint Jacques, fondue de poireaux, risotto de riz noir* 36€
Crumble au lard fumé
Jakobsmuscheln, Lauchfondue, schwarzes Reisrisotto, geräucherter Speckstreusel
Scallops, leek fondue, black rice risotto, smoked bacon crumble
- Levée de sandre, poêlée de gnocchis, légumes d'hiver et lard fumé* 34€
Zanderfilet, gebratene Gnocchi, Wintergemüse und geräucherter Speck
Pike perch fillet, pan-fried gnocchi, winter vegetables and smoked bacon
- Dos de saumon rôti, lit de choucroute, écrasée de pommes de terre* 30€
Sauce raifort
Gebratenes Lachsfilet, Sauerkrautbett, Kartoffelpüree, Meerrettichsoße
Roasted salmon fillet, bed of sauerkraut, mashed potatoes, Horseradish sauce
- Pavé de lieu jaune, tatin d'endives, crémeux panais, sauce curry* 34€
Pollackfilet, Chicorée-Tatin, cremige Pastinaken, Currysauce
Pollock steak, endive tatin, creamy parsnip, curry sauce
- Truite du vivier au bleu ou rôtie aux amandes* 23/26€
Pommes de terre à l'anglaise
Forelle Blau mit Butter oder gebraten mit Mandeln, Salzkartoffeln
Trout au "bleu" or roasted with almonds and potatoes

NOS VIANDES

Die Fleischgerichte / Meats

Mignons de veau poêlés, morilles à la crème, Spaetzle maison 38€
Gebratene Kalbsfilets, Morcheln in Sahnesauce, hausgemachte Spätzle
Veal filets, morels in cream sauce, homemade Spaetzle

Dodine de pintade rôtie, sauce Foie gras et tagliatelles 30€
Gebratene Perlhuhnbrust, Foie Gras Sauce und Tagliatellen
Roasted Guinea Fowl breast, Foie Gras Sauce and Tagliatelle

Filet de sanglier aux champignons frais à la crème, spaetzle et légumes 30€
Wildschweinfilet mit frischen Pilzen in Rahmsauce, Spätzle, gemischtes Gemüse
Wild boar fillet with fresh mushrooms with creamy sauce, spaetzle, végétales

Filet de bœuf, déclinaison de légumes, sauce béarnaise ou poivre vert 36€
Pommes dauphines
Rinderfilet, Béarnaise sauce oder pfeffersauce, Gemüse, Pommes dauphines
Filet of beef, végétales, béarnaise or green pepper sauce, pommes dauphines

Tartare de filet de boeuf (coupé au couteau) aux parfums de truffes
Pommes frites et salade 29€
Rinderfilet-Tartar mit Trüffelgeschmack, Trüffelchips, Salat, pommes frites
Beef fillet tartare with truffle, (cut with a knife), green salad, french fries

Médailles de ris de veau, méli-mélo de légumes d'hiver 35€
Ecrasée de pommes de terre
Kalbsbries Médailles, Gemüse Mischung, Kartoffelpüree
Medallions of sweetbreads, hodgepodge of seasonal vegetables, mashed potatoes

Emincé de rognons de veau et champignons sauce moutarde, Spaetzle 26€
Kalbsnieren mit Pilzen in Senfsauce, hausgemachte Spaetzle
Veal kidneys with mushrooms in mustard sauce and homemade pasta

Château-briand pour 2 personnes, sauce béarnaise ou poivre 70€
Pommes dauphines et déclinaison de légumes (40mns d'attente)
Château briand für 2 Personen, Béarnaise oder pfeffersauce, Pommes dauphine
Château briand for 2 people, béarnaise or pepper sauce, dauphine potatoes

« PROVENANCE DE NOS VIANDES A DECOUVRIR SUR
LE TABLEAU A L'ACCUEIL »

PRIX NETS

NOS DESSERTS ET GLACES MAISON

Unsere hausgemachten Nachspeisen

<i>L'assiette de glaces et sorbets meringués</i> <i>Gemischtes Eis und Sorbet Teller mit Baiser</i>	11€
<i>Crème brûlée vanille</i> <i>Tartare mangue-ananas et sorbet mangue</i> <i>Vanille-Crème-Brûlée, Mango-Ananas-Tartar, Mango Sorbet</i>	13€
<i>Choco-poures</i> <i>Biscuit madeleine poire, gel et sorbet poire, pâte à tartiner,</i> <i>mousse au chocolat au lait et noisettes caramélisées</i> <i>Birnen Madeleine Keks, Birnengel und Sorbet, Aufstrich, Milkschokoladenmousse,</i> <i>karamellisierte Haselnüsse</i>	13€
<i>Tartelette quetsches</i> <i>Sablé breton, mascarpone cannelle, gel, marmelade et sorbet quetsche</i> <i>Bretonisches Mürbeteiggebäck, Zimt-Mascarpone, Gel, Marmelade und Zwetschgen Sorbet</i>	13€
<i>Cappucino frappé café</i> <i>Craquant café, glace, granité et chantilly café</i> <i>Knuspriger Kaffee, Kaffeeis, Kaffee-Granita, Kaffee-Schlagsahne</i>	13€
<i>Biscuit mi-cuit au chocolat</i> <i>Crème mandarines, zestes confits, sorbet mandarines</i> <i>Schokoladenbiscuit mit zartschmelzendem kern, Mandarinencreme, kandierte Schale,</i> <i>Orangensorbet</i>	13€
<i>Sorbet citron ou framboise arrosé (3 boules)</i> <i>Zitronen oder Himbeersorbet</i>	13€
<i>L'assiette de fromages</i> <i>Gemischter Käseteller</i>	13€

PRIX NETS

NOS MENUS

Menu terroir

A 54 euros

Terrine de gibier maison, salade de lentilles corail

Pickles de légumes

Hausgemachte Wildterriner, Korallen-Linsen-Salat,

Gemüsegurken

Filets mignons de porc, sauce moutarde, Spaetzle

Schweinefilets in Senfsauce, hausgemachte Spaetzle

Tartelette moelleuse pommes

Caramel beurre salé, glace vanille

Weiches Apfeltörtchen, gesalzener Butterkaramell,

Vanilleeis

Menu plaisir

A 60 euros

Foie gras d'oie et garniture de saison

Hausgemachte Gänsestopfleber mit Saisongarnitur

Quasi de veau, ravioles aux champignons, sauce crème

Kalbhüfte mit Pilzraviolen in Rahmsauce

Verrine quetsches streussel

Streussel Zwetschgenverrine

Menu végétarien

A 50euros

Cake au chou vert, Comté et noix, pickles de légumes

Sauce fromage blanc, salade

Grünkohl-Comté-Kuchen, Walnüsse, Gemüsegurken Quarksauce und Salat

Wok de légumes et nouilles Soba façon Thai

Eclats de noix de cajou, sauce curry

Wok-Gemüse und Soba-Nudeln nach thailändischer Art

Cashewnusstücke, Currysauce

Nougat glacé, framboises chaudes

Geeister Nougat, heiße Himbeeren

*Menu enfant
A 18 euros
(Jusqu' à 12 ans)*

*Escalope de volaille panée ou à la crème
Pommes frites ou spaetzle et légumes
Schnitzel paniert oder mit Rahmsauce
Gemüse, Spaetzle oder Pommes Frites*

*Coupe de glaces maison (2 boules)
Gemischtes Eis (2 Kugeln)*

*Toute ½ portion sera majorée de 3 €
Jede ½ portion wird um 3€ erhöht*

*Tout changement dans la composition du menu entraînera un supplément.
Jede Menü Änderung ist nur mit einem Preisaufschlag möglich*

„En cas d'allergie ou d' intolérance“

Veillez nous en informer dès la prise de commande

Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes obligatoires sur demande

„Im Falle einer Allergie oder Intoleranz“

Informieren sie uns bei der Bestellaufnahme

Auf Anfrage stellen wir ihnen die Liste der vorgeschriebenen

Allergene zur Ihrer Verfügung.