

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

Mozzarella di Buffala, sablé au parmesan

Purée de tomates confites, tapenade d'olives, roquette 20€

Büffelmozzarella, Parmesan Buttertörtchen, Kandiertes Tomantenpurée, Oliventapenade, Rucola Salat

Buffalo mozzarella, parmesan shortbread, candied tomato puree, olive tapenade, arugula

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 Wildterrine, 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

Filet de dorade poêlé, Méli-Mélo de légumes d'été

Pommes de terre rissolées au thym et sauce Piquillos

32€

Gebratenes Doradefilet, Ratatouille, Thymian-Bratkartoffeln mit Piquillos Sauce

Pan-fried sea bream fillet, medley of summer vegetables, Thyme-fried potatoes, Piquillos sauce

Levée de bar rôti, tombée de pousses d'épinards aux légumes confits

Ecrasée de pommes de terre aux olives

34€

Gebratener Wolfsbarsch, welke Spinatsprossen mit kandiertem Gemüse

Kartoffelpüree mit Oliven

Roasted sea bass, wilted baby spinach with candied vegetables

Mashed potatoes with olives

Dos de saumon rôti, Frégola Sarda, Spianata et légumes

Sauce Piquillos

30€

Gebratenes Lachsfilet, Nudeln mit Chorizo und Gemüse, Piquillos-Sauce

Roasted salmon fillet, nudels with chorizo and vegetables, Piquillos sauce

Queues de crevettes, risotto Al verde au Pesto

(Petits pois, fèves, courgettes et roquette) et émulsion Parmesan

32€

Garnelenschwänze, Risotto Al Verde (Erbsen, Bohnen, Zucchini und Rucola)

Parmesan Schaum

Shrimp tails, risotto al verde (peas, broad beans, zucchini and arugula)

With Parmesan sauce

Truite du vivier au bleu ou rôtie aux amandes

Pommes de terre à l'anglaise

23/26€

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, sauce crème, ravioles farcies aux champignons 35€
Kalbsfilets, Sahnesauce, Ravioli gefüllt mit Pilzen, kleines Gemüse
Veal tenderloins in cream sauce, mushroom-stuffed ravioli, baby vegetables

Poitrine de canette rôtie, crémeux patates douces et petits légumes
Pommes dauphines 33€
Gebratene Entenbrust, cremige Süßkartoffeln, Gemüse und Dauphine-Kartoffeln
Roasted duck breast, creamy sweet potatoes, légumes and dauphine potatoes

Filet de d'agneau en croûte d'herbes, déclinaison de légumes d'été 35€
Lammfilet in Kräuterkruste, Sommergemüse, Pommes dauphines
Lamb fillet in herb crust, summer vegetable selection, pommes dauphines

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

Tartare de filet de boeuf (coupé au couteau) à la mexicaine, frites 29€
Rinderfilet-Tartar (mit einem Messer geschnitten) nach mexikanischer Art, Pommes frites
Mexican-style beef tenderloin tartare (knife-cut), french fries

Pluma de cochon mariné, tagliatelles de courgettes poêlées et
Légumes confits Ecrasée de pommes de terre aux olives 30€
Marinierte Schweinefleisch-Pluma, gebratene Zucchini-Tagliatelle und kandiertes Gemüse,
Kartoffelpüree mit Oliven
Marinated pork pluma, pan-fried Zucchini Tagliatelle and candied légumes
mashed potatoes with olives

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
Pommes dauphines et déclinaison de légumes (40mns d'attente) 72€
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-rhubarbe, nage de fraises, sorbet fraises</i> <i>Vanille-Rhabarber Crème-Brûlée, frische Erdbeeren, Erdbeersorbet</i>	13€
<i>Gourmandise ananas/sésame : sablé sésame, confit ananas</i> <i>Chantilly cacahuète et sorbet ananas</i> <i>Ananas-Sesam-Leckerei</i> <i>Sesam-Buttertörtchen, kandierte Ananas, Erdnuss-Schlagsahne, Ananas Sorbet</i>	13€
<i>Tartelette myrtilles: biscuit et confit myrtilles</i> <i>Glace fromage blanc-vanille et mousse chocolat blanc-vanille</i> <i>Blaubeertörtchen</i> <i>Keks-Blaubeer-Confit, Vanille-Hüttenkäse-Eis, weiße Schokoladen-Vanille-Mousse</i>	13€
<i>Douceur menthe-fraises : sphère choco-menthe, compotée fraises</i> <i>Crème de menthe et sorbet fraises</i> <i>Minze-Erdbeer-Süße</i> <i>Schokoladen-Minz-Kugel, Erdbeerkompott, Minzcrème, Erdbeersorbet</i>	13€
<i>Tout chocolat : sablé chocolat, croquant chocolat-riz soufflé</i> <i>Mousse chocolat au lait et glace chocolat</i> <i>Ganz Schokolade</i> <i>Schokoladen-Mürbteiggebäck, knusprige Schoko-Reis-Puffs Milkschokoladenmousse</i> <i>Schokoladeneis</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 58 euros

Terrine de gibier maison, salade de lentilles corail

Pickles de légumes

Hausgemachte Wildterriner, Korallen-Linsen-Salat, Gemüsegurken

Filets mignons de porc, ratatouille

Pommes de terre au thym

Schweinefilets, Ratatouille, Kartoffeln mit Thymian

« Île flottante » Oeufs à la neige, caramel, crème vanille

Amandes caramélisées

„Île flottante“ Schneeeier, Karamell, Vanillecreme

karamellisierte Mandeln

Menu plaisir

A 65 euros

Foie gras d'oie et garniture de saison

Hausgemachte Gänsestopfleber mit Saisongarnitur

Poitrine de canette rôtie, crémeux patates douces

Pommes dauphines

Gebratene Entenbrust, cremige Süßkartoffeln, Dauphine-Kartoffeln

*Verrine fraises : crème mascarpone, compotée fraises Crumble basilic
et sorbet fraises*

Erdbeerverrine: Mascarponecreme, Erdbeerkompott, Basilikumstreusel

Erdbeersorbet

Menu végétarien

A 52 euros

Mozzarella di Buffala, sablé au parmesan

Purée de tomates confites, tapenade d'olives, roquette

Büffelmozzarella, Parmesan Buttertörtchen

Kandierte Tomatenpürée, Oliventapenade, Rucola Salat

Ravioles au parmesan, salade de légumes croquants

Parmesan Ravioli, knackiger Gemüsesalat

Nougat glacé et 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.