

NOS ENTRÉES

Die Vorspeisen / The starters

Foie gras d'oie maison accompagné de sa garniture du moment 27€

Hausgemachte Gänseleberpastete, serviert mit saisonalen Beilagen

Homemade goose foie gras, served with seasonal accompaniments

Chiffonnade de saumon fumé, déclinaison de pomme 26€

Sauce au raifort, mâche et croûtons

Räucherlachs in feinen Scheiben, Apfelvariationen, Meerrettichsauce

Feldsalat und Croûtons

Thinly sliced smoked salmon, apple variations, horseradish sauce

Lamb's lettuce and croutons

Chèvre chaud sur croûtons, croquettes de lard 24€

Purée de noix au miel et mâche

Warmer Ziegenkäse auf Croûtons, Speckkroketten, Walnusspüree mit Honig und Feldsalat

Warm goat's cheese on croutons, bacon croquettes, walnut purée with honey

Lamb's lettuce

Rillettes de crabe, tartare d'avocat, sauce au citron, salade d'agrumes 26€

Tuile au sésame

Krebs-Rillettes, Avocado-Tatar, Zitronensauce, Zitrus Salat und Sesamwaffel

Crab rillettes, avocado tartare, lemon sauce, citrus salad and sesame tuile

Terrine de gibier maison, salade de choucroute 23€

Chutney de poires au vin

Hausgemachte Wildterriner, Sauerkraut Salat und Birnen-Chutney in Wein

Homemade game terrine, sauerkraut salad and pear chutney with wine

Cuisses de grenouilles à l'ail 24€

Froschschenkel mit Knoblauchbutter / Frog's legs with butter and garlic

La douzaine d'escargots ou la 1/2 douzaine d'escargots maison 20/12€

12 Schnecken / 6 Schnecken 12 snails / 6 snails

PRIX NETS

NOS POISSONS

Die Fischgerichte / Fish

Dos de maigre rôti, risotto crémeux au pesto de poireaux 37€

Poireaux confits

Gebratenes Wolfsbarschfilet, cremiges Risotto mit Lauchpesto und confiertem Lauch

Roasted sea bass fillet, creamy risotto with leek pesto and confit leeks

Filet de sandre rôti, poêlée de gnocchis, lard fumé 37€

Sauce au raifort de Mittesheim

Gebratenes Zanderfilet, hausgemachten Gnocchi mit geräuchertem Speck

Meerrettichsauce aus Mittesheim

Roasted pike-perch fillet, pan-fried gnocchi with smoked bacon

Mittesheim horseradish sauce

Queues de crevettes poêlées et ses ravioles farcies maison 36€

Sauce au safran d'Alsace

Gebratene Garnelenschwänze mit hausgemachten, gefüllten Ravioli

Elsässischer Safransauce

Pan-seared king prawns with homemade stuffed ravioli and Alsatian saffron sauce

Noix de Saint-Jacques poêlées, mafaldine crémeuse au parfum de truffes 38€

Parmesan et granola de fruits secs

Gebratene Jakobsmuscheln, Mafaldine in cremiger Trüffelsauce

Parmesan und Knuspergranola mit Trockenfrüchten und Nüssen

Pan-seared scallops, mafaldine pasta in a creamy truffle sauce, Parmesan and

Dried fruit and nut granola

Truite du vivier au bleu ou rôtie aux amandes 24/27€

Pommes de terre à l'anglaise

Forelle Blau mit Butter oder gebraten mit Mandeln, Salzkartoffeln

Trout au "bleu" or roasted with almonds and potatoes

PRIX NETS

NOS VIANDES

Die Fleischgerichte / Meats

Filet mignon de veau aux morilles à la crème, Spaetzle maison 40€

Petits légumes

Kalbsfilet mit Morcheln, Rahmsauce, hausgemachten Spätzle und kleinem Gemüse

Veal tenderloin with morel mushrooms, cream sauce, homemade spaetzle and seasonal vegetables

Médaillons de ris de veau sautés, purée au parfum de truffes 38€

Méli-mélo de légumes

Gebratene Kalbsbriesmedaillons, Kartoffelpüree mit Trüffelaroma und buntes Gemüse

Sautéed veal sweetbread medallions, truffle-scented purée and a medley of vegetables

Filet mignon de sanglier, sauce aux champignons crémée 36€

Spaetzle maison et garniture automnale

Wildschweinfilet, cremige Pilzsauce, hausgemachte Spätzle und herbstliche Beilagen

Wild boar tenderloin, creamy mushroom sauce, homemade spaetzle

Autumnal accompaniments

Filet de bœuf, sauce béarnaise ou poivre vert, pommes dauphines 39€

Rinder-Filet, Béarnaisesauce oder Pfeffersauce, Gemüse, Pommes dauphines

Filet of beef, vegetables, béarnaise or green pepper sauce, pommes dauphines

Tartare de filet de boeuf (coupé au couteau), frites et salade 29€

Rinder-Filet-Tartar nach Italienischer Art, Pommes frites und Salat

Italian-style beef fillet tartare, french fries and salad

Emincé de rognons de veau et champignons, sauce moutarde 27€

Spaetzle maison

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 78€

Pommes dauphines et déclinaison de légumes (40mns d'attente)

Château-Briand für 2 Personen, Béarnaise oder Pfeffersauce, Pommes dauphines

Château-Briand for 2 peoples, 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

Crème brûlée à la vanille, tartare mangue – ananas et sorbet mangue 14€

Vanille Crème Brûlée, Mango-Ananas-Tartar und Mangosorbet

Le traditionnel mi -cuit au chocolat, chantilly à la vanille et glace café 14€

Der traditionelle Schokoladen-Moelleux mit Vanille-Schlagsahne und Kaffeeis

L'EXOTIQUE : brunoise d'ananas flambée au rhum 14€

Crèmeux au fruit de la passion, glace à la noix de coco

Coulis mangue – coriandre

DAS EXOTISCHE : in Rum flambierte Ananas-Brunoise

Passionsfruchtcreme, Kokoseis und Mangocoulis mit Koriander

LA POIRE CARMEL : compotée de poires, sablé breton 14€

Caramel au beurre salé et sorbet poire

BIRNE-KARAMELL : Birnenkompott, bretonischer Butterkeks

Salzkaramell und Birnensorbet

CAFE OU THÉ GOURMAND : Déclinaisons de petites gourmandises 14€

GOURMET-KAFFEE ODER -TEE: Variationen kleiner Leckereien

Sorbet citron arrosé au Marc de Gewurztraminer (3 boules) 13€

Zitronensorbet mit Gewürztraminer-Tresterbrand (3 Kugeln)

Sorbet framboise arrosé à la framboise (3 boules) 13€

Himbeersorbet mit Himbeerschnaps (3 Kugeln)

L'assiette de glaces et sorbets meringués 13€

Gemischtes Eis und Sorbet Teller mit Baiser

L'assiette de fromages 14€

Gemischter Käseteller

PRIX NETS

NOS MENUS

Menu terroir

A 58 euros

*Filet de truite fumée, crème au citron, salade de choucroute
Pomme anna*

*Geräuchertes Forellen-Filet, Zitronenrahm, Sauerkrautsalat und
Kartoffelterrinen Anna*

*Pot au feu de joues de porc, sauce au raifort de Mittesheim
Schweinekopfbäckchen, Meerrettichsauce aus Mittesheim*

Brioche caramélisée façon « pain perdu »

Compotée de pommes et glace à la vanille

*Karamellisierte Brioche nach Art des französischen „Pain perdu“,
Apfelkompott und Zimteis*

Menu plaisir

A 68 euros

Foie gras d'oie maison et sa garniture du moment

Hausgemachte Gänseleberpastete, Beilage der Saison

Suprême de volaille rôtie, sauce aux morilles crémeuse

Spätzle maison

*Gebratenes Geflügel-Suprême mit cremiger Pilzsauce Hausgemachte
Spätzle*

Verrine gourmande à la quetsche, crème yaourt - cannelle

Crumble chocolat et sorbet quetsche

*Hausgemachtes Zwetschgen-Verrine im Glas mit Joghurt-Zimt-Creme
Schokoladen-Crumble und Zwetschgen-Sorbet*

Menu végétarien

A 52 euros

Carpaccio de betterave, crémeux et pickles de chou-fleur

Crumble noisettes et vinaigrette à la framboise

*Rote-Bete-Carpaccio mit Blumenkohlcreme und eingelegtem Blumenkohl
Haselnusscrumble und Himbeervinaigrette*

Ravioles farcies, méli-mélo de légumes et émulsion au parmesan

Gefüllte Ravioli mit buntem Gemüsemix und Parmesanemulsion

Riz au lait à la vanille, sauce au chocolat - cannelle

Granola de fruits secs

*Vanille-Milchreis mit Schokoladen-Zimt-Sauce und Granola aus
Trockenfrüchten und Nüssen*

*Menu enfant
A 20 euros
(Jusqu' à 12 ans)*

*Escalope de volaille panée ou sauce crème
Pommes frites ou spaetzle et légumes
Paniertes-Schnitzel 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.*