

& Les Entrées Froides - Vorspeisen - Cold Appetizers

Croustillant de Ris de Veau, salade aux Chanterelles, vinaigrette au Basilic Knusprige Kalbsbries, Salat mit Pfifferlingen, Basil Vinaigrette Crispy Sweetbread, Chanterelles's mushrooms salad, Basil dressing	13,50 €
Saumon fumé sur salade de Navets Confits, sauce Ciboulette, toasts Räucherlachs auf kandierter Rüben Salat, Schnittlauchsoße Toast Smoked Salmon on Candied Turnip salad, Chive sauce, toasts	12,50 €
Salade Folle Zellenbergeoise, avec Magret fumé, Marrons, Jambon cru, Pommes, Chèvre frais Zellenberger-Nährin Salat mit geräucherter Entenbrust, Kastanien, Schinken, Äpfel, Ziegenfrischkäse Zellenberg's Mad salad with smoked Duck breast, Chestnut, Ham, Apples and Goat cheese	10,50 €
Salade de Mâche, Croûtons, Lard, Œuf poché Feldsalat, Brotkanten, Speck, pochiertes Ei Lamb's lettuce with Crust, Bacon, poached Egg	8,50 €
Duo de Foie Gras de Canard en terrine, Poêlée aux Pommes, Crème glacée aux Cèpes Variation von der Enteleber in Terrine und gebraten Kandierteapfel, Steinpilzen Eis Duck's Foie gras duet in a jar, candied Apples, Ceps ice cream	18,50 €

Si vous avez aimé notre Foie Gras, laissez-vous tenter par nos verrines à emporter...

& Les Entrées Chaudes - Warm - Hot starters

Ravioles de Munster, sauce à l'Ail des Ours Munster Ravioli mit Bärlauch Sauce Munster cheese ravioli with fresh Garlic's Bear sauce	12,50 €
Feuilleté hivernal d'Escargots, Marrons, Choux de Bruxelles, Champignons, Potiron Blätterteig crustate mit Schnecken, Maronen, Rosenkohle, Pilze, Kürbis Snails puffpastry, Chestnuts, Brussel Sprouts, Mushrooms, Pumpkin	14,50 €
Velouté de Châtaignes aux Ravioles de Foie Gras Kastanien-cremesuppe mit Entenleber Ravioli Cream of Chestnuts with Foie Gras ravioli	10,00 €
Soupe de Poissons « Maison », accompagnée de Croûtons, Conté, Rouille "Haus"-Fischsuppe garniert mit Croûtons, Käse, Paprikamayonnaise mit Knoblauch Homemade Fish soup with Crust, grated Cheese and Rouille (spicy sauce made with red peppers and garlic)	9,50 €

& Les Poissons - Fisch - Fish

Tournedos de Saumon grillé, Ficelle à l'Alsacienne – sauce Citron Confit 17,50 €
Gegrillter Lachs, gefüllter Pfannkuchen mit Sauerkraut - Kandierter Zitronen-Sauce
Tournedos of Grilled Salmon, Sauerkraut Pancake - Candied Lemon Sauce

Matelote « Brochet, Sandre, Perche, Truite, Anguille » sauce Champignons, Nouilles au beurre 19,50 €
Süßes Fisch-Ragout, Champignons-Sauce, mit Bandnudeln
Fish's stew of Pike, Zander, Perch, Trout and Eel with Noodles and Mushroom's sauce

Pot-au-feu de Saint Pierre, Chantilly au raifort, petits Légumes, Pommes nature 18,50 €
Saint Pierre eintopf, Meerrettich schaum, kleine Gemüse, Solzkartoffeln
Saint Pierre Stew, Horseradish whipped cream, Veggies, Potatoes

Noix de St Jacques bardées de Lard et son fondant de Poireaux à la crème 20,50 €
Jakobsmuscheln im Speckmantel auf Lauchcreme
Jacques Scallops wrapped in Bacon with its Leeks and cream

Bouillabaisse à la façon du Chef : Langouste, Vive, Rouget, Dorade-sébaste, Congre, Lotte accompagnée de Croûtons, Conté et Rouille 38,00 €
(servie sous forme d'entrée et plat principal)
Chef's Bouillabaisse: Hummer, Vive, Rotbarbet, Drachenkopf, Seeaal, Quappe mit Croûtons, Käse und Rouille, Croutons (Vorspeise + Hauptgericht)
Chef's Bouillabaisse: Crawfish, Vive, Red Mullet, Scorpion fish, Fish Eel, Burbot fish with Crust, grated Cheese and Rouille (spicy sauce made with red peppers and garlic) (starter + main course)

& Les Viandes - Fleisch - Meat

Filet Mignon de Veau aux Chanterelles, Spaetzlés à la betterave, Légumes de saison 21,50 €
Kalbsmedaillons mit Pfifferlingen, Rote bete Spätzle, Jahreszeit Gemüse
Filet Mignon of Veal with Chanterelle's mushrooms, beet-Spaetzles, Veggies

Suprême de Poulet rôti au Foie Gras, Pommes fondantes, Légumes de saison, sauce Balsamique 21,50 €
Gebratenes Huhn gefüllt mit Foie gras, Fondant Kartoffeln, Gemüse, Balsamico-Sauce
Chicken stuffed with Foie Gras, fried Potatoes, Veggies, Balsamic sauce

Filet de Bœuf au Pinot Noir accompagné de son Bouquet de légumes et de son Gratin de Patate douce 25,00 €
Rinderfilet mit Pinot Noir, Gemüse und Süsskartoffelgratin
Filet mignon of Beef cooked with Pinot Noir wine with veggies and sweet potato gratin

Choucroute Alsacienne au Riesling aux 6 garnitures 19,00 €
(Jarret de porc, lard fumé, échine de porc, viennoise, Montbéliard, Quenelles de foie)
accompagnée de Pommes nature
Sauerkraut mit Riesling verfeinert mit 6 Beilagen (Schweinschaxe, Rauchspeck, Schweinelende, Knackwürstchen, Montbéliard, Leberfleischklöße) mit Salz-Kartoffeln
Alsatian Sauerkraut cooked with Riesling wine (5 kind of meat + Liver dumpling) with Potatoes

Rognons de veau à la Graine de moutarde accompagnés de Spaetzlés 18,00 €
Kalbsnieren an Senf-Sauce mit Spätzle
Veal kidney with mustard seed along with Spaetzles

& Notre suggestion de fromage – Käse- Cheese

Le Munster de la Vallée Munster Käse Munster cheese	6,50 €
Munster flambé au Marc de Gewurztraminer Munster flambiert mit Marc de Gewurztraminer Munster flambé with Marc de Gewurztraminer	9,00 €
L'Assiette aux 3 Fromages : Munster, Brie de Meaux, Chèvre Käseteller : Munster, Brie de Meaux, Ziegenkäse Plate of 3 cheeses: Munster cheese, Brie de Meaux cheese and Goat cheese	8,50 €

& Les desserts – Nachspeise- Desserts

Poire Pochée au Pinot Noir Glace Pain d'épices et Crème vanille Pochierte Birne im Pinot Noir, Lebkuchen-Eis und Vanille-Sauce Pear poched in Pinot Noir, Gingerbread ice cream and Vanilla cream	7,00 €
Torche aux Marrons « Recette de ma Grand-Mère » Meringue mit Maronen Spaghettis und Sahne Grandma's Recipe Chestnuts pastry with Meringue	7,50 €
Tarte Tatin tiède, Glace vanille Warmer Apfelkuchen, Vanille-Eis Warm Tarte Tatin (sort of Apple pie), vanilla ice cream	6,50 €
Kougelhopf glacé, Griottes au Kirsch Eiskugelhopf mit Kirsch Iced Kougelhopf with Cherry liquor	7,50 €
Café Gourmand (Mini Opéra, Tiramisu Bouchon, Macaron) Gourmet Kaffee Gourmet coffee	8,50 €
Gâteau Forêt Noire Schwarzwälder Kirschtorte "Forêt Noire" cake	7,50 €
Terrine de Quetsches au Pain d'épices, Glace cannelle Zwetschen Lebkuchen Terrine, Zimt Eis Gingerbread's Plum jar, Cinnamon ice cream	7,50 €

Les Menus

Menu à 29 €

Salade Verte garnie de Pétoncle au Vinaigre de Xérès

Grüner Salat mit Jakobsmuscheln mit Xeres-Essig
Salad filled with Scallops in Xeres vinegar

ou

Pruneaux farcis de Foie Gras

Jus au Porto

Gefüllte Pflaumen mit Entenleber
Saft im Portowein
Prunes stuffed by Foie gras
Porto Juice

❖❖❖

Suprême de Volaille farcie aux Champignons des bois, sauce Pinot Noir, Pommes Darphin, Légumes de saison

Gefüllte Hühnerbrust mit Waldpilzen, Pinot Noir-Sauce, Darphin
Kartoffeln, Gemüse
Chicken stuffed with forest Mushrooms, Pinot Noir sauce, Darphin
Potatoes, Veggies

ou

Filet de Sandre rôti sur Choucroute, sauce à la Bière

Gebratenes Zanderfilet mit Sauerkraut, Bier-Sauce
Roasted Zander filet on Sauerkraut, Beer sauce

❖❖❖

Tarte Tatin tiède, Glace vanille

Warmer Apfelkuchen, mit Vanille-Eis
Warm Tarte Tatin (sort of Apple pie), vanilla Ice cream

ou

Poire pochée au Pinot Noir, Glace aux épices

Pochierte Birne im Pinot Noir, Gewürzeis
Pear poched in Pinot Noir, spices ice cream

Menu du terroir à 23 €

Tarte à l'oignon

Zwiebelkuchen
Onion pie

❖❖❖

Choucroute au Riesling

Sauerkraut mit Riesling
Sauerkraut cooked with Riesling

❖❖❖

Sorbet citron arrosé au Marc de Gewurztraminer

Zitronen-Sorbet mit Gewürztraminer
Lemon sorbet laced with Marc de
Gewurztraminer

Les Menus

Menu à 39 €

Cuisses de Grenouilles à l'Alsacienne

Elsässische Frosch-Oberschenkel
Alsatian frog legs

ou

Soupe de Poissons « Maison » accompagnée de Croûtons, Conté et Rouille

"Haus"-Fischsuppe garniert mit Käse, Rouille, Croûtons
Homemade fish soup with Crust, grated Cheese and Rouille (spicy
sauce made with red peppers and garlic)

❖❖❖

Matelote, Sauce Champignons et Nouilles

Süßes Fisch-Ragout, Waldpilzen-Sauce mit Nuddeln
Fish's stew of Pike, Zander, Perch, Trout and Eel with noodles and
mushroom's sauce

ou

Magret de Canard, sauce Morilles Légumes de saison, Pommes Darphin

Entenbrust, Morchelsauce, Gemüse, Darphin Kartoffeln
Duck breast with Morel sauce, Veggies, Darphin Potatoes

❖❖❖

Munster
Münsterkäse
Munster cheese

❖❖❖

Torche aux Marrons

"Recette de ma Grand-Mère"
Meringue mit Maronen Spaghettis und Sahne
Grandma's Recipe Chestnuts pasty with Meringue

ou

Gâteau Forêt Noire

Schwarzwälder Kirschtorte
"Forêt Noire" cake

Menu des Petits Alsaciens

Kindermenü

Kids Menu

9,50€

Escalope de Poulet, sauce à la Crème, Spaetzlés

Hühnerbrust, Sahne-Sauce, Spaetzlés
Chicken, Cream sauce and Spaetzles

ou

Pavé de Sandre aux Légumes de saison et Nouilles

Zander mit Gemüse und Nudeln
Zander with Veggies and Noodles

❖❖❖

Surprise glacée

Eiskalte Überraschung
Ice-cold surprise

Enfants de 2 à 10 ans

Kinder 2 bis 10 Jahr

Children from 2 to 10 years old years