




## Entrées Froides – Kalte Vorspeise – Cold Starters

---

- Salade de Mâche, croûtons au chèvre chaud et miel** 11,50 €  
Feldsalat, Croutons mit Ziegenkäse und Honig  
Salad of lamb's lettuce, croutons with hot goat cheese and honey
-  **Terrine de Biche aux pruneaux, confiture d'oignon au piment d'Espelette** 12,50 €  
Hirsch Terrine mit Pflaumen, Zwiebel Konfitüre mit rotem Espelette Pfeffer  
Doe terrine with prunes, onion jam with red Espelette - Pepper
- Tartare de Saumon frais et fumé à la mangue** 14,50 €  
Frisch und geräucherter Lachstartar mit Mango  
Fresh and smoked salmon tartar with mango

## Entrées chaudes – Warme Vorspeisen – Hot starters

---

-  **Velouté de Potimarron aux Châtaignes, dès de Foie gras** 11,50 €  
Kürbiscremesuppe mit Kastanien und Entenleberwürfeln  
Pumpkin cream soup with chestnut and dice of duck Foie Gras
- Burger de Cèpes, chips de lard, chutney aux fruits** 13,50 €  
Steinpilze Burger, Bacon Chips, Obst Chutney / Ceps burger, bacon chips, fruit chutney
-  **Duo de Foie gras de Canard en terrine et poêlé, sur un lit de choucroute confite, tranche de kougelhof toastée** 21,50 €  
Duo von Entenleber - Terrine und gebraten - mit gebeizter Sauerkraut, Kougelhofscheibe  
Duo of Duck Foie Gras - terrine and fried - with confit sauerkraut, toasted kougelhof

## Tartes Flambées / Flammkuchen

---

Pâte à pain garnie fromage blanc, lardons, oignons (Sauf Dimanche midi)

- Tarte Flambée nature** 9,00€  
Mit Speck und Zwiebeln / With bacon and onions
- Tarte Flambée gratinée** 9,50€  
Mit Speck, Zwiebeln gratiniert mit Käse / With bacon, onions gratinated with cheese
- Tarte Flambée gratinée au Munster** 10,00€  
Mit Speck, Zwiebeln gratiniert mit Munster / With bacon, onions gratinated with Munster
- Tarte Flambée gratinée aux champignons** 11,50€  
Mit Pilze, Speck, Zwiebeln und Käse / With mushrooms, bacon, onions and cheese
- Tarte Flambée au Foie Gras parfumé à l'huile de Truffe** 15,50 €  
Mit Entenleber, Speck, Zwiebeln, parfümiert mit Trüffel Öl  
With Foie Gras, bacon, onions, perfumed with truffle oil

## Les Poissons / Fisch / Fish

- Soupe de Poissons, accompagnée de croûtons, Ribeaupierre, rouille** 10,50 €  
Fischsuppe mit Croutons, regional Käse und Paprikamayonnaise mit Knoblauch  
Fish soup with Crouton, regional Cheese and Rouille (spicy sauce made with red peppers and garlic)
-  **Choucroute de Poissons « Brochet, Sandre, Perche, Truite, Saumon »** 20,50 €  
**Sauce Champignons**  
Fisch-Sauerkraut mit Hecht, Zander, Barsch, Forelle, Lachs und Pilzsauce  
Fish Sauerkraut with Zander, Perch, Trout, Salmon, Pike and Mushroom's sauce
- Noix de St Jacques poêlées au caramel de betterave,** 25,50 €  
**purée de Céleri rave aux noisettes, tuiles de betterave**  
Gebratene Jakobsmuscheln mit rote Rüben-Karamell, Selleriewurzelpüree, Haselnüssen, rote Rüben-Fliesen  
Fried scallops with red beet caramel, celery root purée, hazelnuts, red beet tiles
- Turbot sauvage rôti en écailles de chorizo** 27,50 €  
**sur un lit de poireaux à la crème, beurre à l'orange**  
Gebratener wilder Steinbutt mit Chorizo auf einem Lauchbett, Orangenbutter  
Roasted wild Turbot with chorizo on a bed of leeks in cream, orange butter

### Végétarien – Végan





14,90 €

#### **Burger Végan aux Champignons, Avocat, Poivron rouge, Tofu, Salade verte**

Burger Vegan mit Pilze, Avocado, Paprika, Tofu, grüner Salat

Burger Vegan with mushrooms, avocado, red pepper, Tofu, green salad

## Les Viandes / Fleisch / Meat

-  **Rognons de Veau, sauce Moutarde à l'Ancienne, Späetzlés** 19,00 €  
Kalbsnieren in Senf-Sauce, Späetzlés / Veal Kidneys, mustard sauce, Späetzlés
-  **Civet de Biche « Chasseur » Pomme aux Airelles, Späetzlés** 19,50 €  
Hirschragout, Apfel mit Preiselbeeren, Späetzlés / Stew of doe, apple with cranberries, Späetzlés
-  **Choucroute Royale à l'Alsacienne (7 garnitures) accompagnée de Pommes Nature** 19,50 €  
(Jarret de porc, Lard fumé, Lard salé, Echine de porc, Viennoise, Montbéliard, Quenelles de foie)  
Sauerkraut im Riesling verfeinert mit Schweinhaxe, Rauchspeck, Salziger Speck, Schweinelende, Knackwürstchen, Montbéliard, Leberknödel, und Kartoffeln  
Alsatian Sauerkraut cooked with Riesling wine (6 kinds of meat and Liver dumpling) with Potatoes
- Entrecôte, sauce Béarnaise, pommes Duchesse, farandole de légumes** 23,00 €  
Entrecote, Sauce Béarnaise, Herzogin Kartoffeln, Gemüse  
Entrecote, Béarnaise sauce, duchess potatoes, vegetable
- Suprême de Volaille farci de Foie gras, réduction de Melfor aux épices** 24,50 €  
**Pommes Darphin, farandole de légumes**  
Hühnebrust gefüllt mit Entenleber, Melfor Reduktion Darphin-Kartoffeln und Gemüse  
Poultry Supreme stuffed with Duck Foie Gras, Melfor's reduction, Darphin potatoes and vegetables
-  **Steak de Biche, écrasé de légumes oubliés aux fruits secs, galette de potimarron** 28,50 €  
Reh-Steak, Gemüsepurée mit getrockneten Früchten, Kürbiströsti  
Doe steak, mashed vegetables with dried fruits, pumpkin patty

# NOS MENUS



## Mes Sélections du Terroir

### **Baeckeoffe Traditionnel**

**Bœuf, Veau, Agneau et pieds de Porc**  
(Rind, Kalb, Lamm und Schweinefüße)  
(Beef, veal, lamb and pork feet)

.....

### **Munster de la Vallée**

Münster Käse  
Munster cheese

.....

### **Sorbet citron arrosé au Marc de Gewurztraminer**

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

**23,90 €**

### **Menu des Petits Alsaciens**

Kindermenü / Kids Menu

#### **Escalope de Poulet, Sauce à la Crème, Spätzlés**

Hühnerbrust, Sahne-Sauce, Spätzlés  
Chicken, Cream Sauce and Spätzlés

OU

#### **Pavé de Sandre aux Légumes de**

#### **saison et Spätzlés**

Zander mit Gemüse und Spätzlés  
Zander with Veggies and Spätzlés

.....

#### **Glace Nutella**

Nutella Eis / Nutella Ice cream

**Enfants de 2 à 12 ans**  
**Kinder von 2 bis 12 Jahre**  
**Children from 2 to 12 year**

**9,50 €**



## Inspiration Gourmande

### **Velouté de Trompettes de la mort aux copeaux de Foie gras**

Herbsttrompetesuppe mit Entenleberwürfeln  
Cream of horn of plenty mushroom with dice of duck Foie Gras

OU

### **Beignets de Noix de Pétoncles sur une salade d'endives**

Jakobsmuschel -Krapfen auf einem Chicoreesalat  
Scallop Nut Fritters on a endive salad

.....

### **Steak de Veau – jus au Porto Pommes Darphin – farandole de légumes**

Kalbssteak - Porto Saft mit Darphin Kartoffeln und Gemüse  
Veal steak - Porto juice with Darphin potatoes and vegetables

OU

### **Cabillaud rôti – sauce au cresson Ficelle Alsacienne (crêpe farcie de choucroute)**

Gebratener Kabeljau - Brunnenkresse-Soße  
gefüllte Pfannkuchen mit Sauerkraut  
Roasted cod - watercress sauce  
stuffed crepe with white cabbage

.....

### **Tarte fine aux Pommes avec sa glace Vanille**

Apfelkuchen mit Vanilleeis  
Apple tart with vanilla ice cream

OU

### **Poire pochée au Pinot Noir Sorbet Pêche des Vignes**

Pochierte Birne in Rotwein mit Pfirsichsorbet  
Pear poached in red wine, vine peach sorbet

**31,90 €**



**Plats Traditionnels Alsaciens**  
**Traditionelle elsässische Speisen**  
**Traditional Alsatian Dishes**



**Plats fait maison**  
**Hausgemacht**  
**homemade**

Tout changement entraîne un supplément  
Jede Änderung kann ein Zuschlag verursachen  
Any Change leads to an additional cost

Pour connaître la *liste des allergènes* présents  
dans nos plats, merci de bien vouloir vous  
renseigner auprès du responsable de salle.