

LA HALLE AUX BLES

Restaurant - Brasserie

Menü Vorschlägen für Gruppen - 2019

Menu Nr. 1 - 19,90€

Rohkost-Teller
Schweinebraten mit Zwetschgensosse
Pommes und Gemüse
Apfel Kuchen

Menu Nr. 2 - 19,80€

Elsässer Salat
Winzerin Torte
Grünen Salat
Obstsalat

Menu Nr. 3 - 21,60€

Wurst Teller
Fleischkechle mit Rahmsoße
Bratkartoffeln
Schwarzwald Becher

Menu Nr. 4 - 22,80€

Warme Zwiebelkuchen
Warme Königspastete
Nuddel
Eismeringue

Menu Nr. 5 - 19,90€

Lothringer Speckkuchen, grüner Salat
Hänschen keule mit Riesling Soße
Spätzle
Apfelstrudel

Menu Nr. 6 - 21,90€

Presskopf Vinaigrette
Gebratene Schweinehaxe mit
Pinot-Noir Soße, Gemüse und Pommes
Eierschnee

Menu Nr. 7 - 21,90€

Bäckeoffe mit Riesling
Grüner Salat
Zwetschentorte mit Streussel

Menu Nr. 8 - 23,90€

Bauernpastete mit Rohkost
Elsässer Sauerkraut
(5 Beilagen)
Kuchen

Menu Nr. 9 - 22,90€

Sauerkraut Royale
(8 Beilagen)
Sorbet übergossen mit
Marc de Gewürztraminer

Menu Nr. 10 - 22,90€

Gemüse Suppe
Dorade Filet mit Kleine Gemüse
Schwarzwälder Kuchen

Menu Nr. 11 - 29,80€

Hausgemachte Entepastete
Kalbsfilet mit Pilzsoße
Feinschmecker Teller

«Menü Gourmet» - 41,00€

Entenstopfleberpastete, toastet

Glass Spätzlese

Kalbsfilet mit Rahmsoße

Glass Riesling

Münsterkäse A.O.C

Glass Rouge d'Ottrott

Eiskugelhof

« Menü Flammenkuchen nach Wunsch » - 18,80€

(Nur am Abend, 30 Personen Maximum)

Flammenkuchen: Elsässer, gratiniert oder mit Münsterkäse

Flammenkuchen als Dessert : mit Apfel

Aperitif Kir mit elsässer Riesling: 2 € 90 /pers.

Glass «Crémant d'Alsace»: 3 € 90 /pers.

Käse : Münsterkäse A.O.C : 3 € 90 /pers.

Mineralwasser: 3 € 50 /pers. Kaffee/ Tee : 1 € 90 /pers.

Getränkpauschal Nr.1 : 5 € 20 /pers. (1/4 Wein)

Getränkpauschal Nr.2 : 6 € 50 /pers. (1/4 Wein + 1 Kaffee)

Getränkpauschal Nr.3 : 6 € 50 /pers. (1/4 Wein + 1 Mineralwasser)

Getränkpauschal Nr.4 : 8 € 90 /pers. (1/4 Wein oder 1 Bier + 1 Mineralwasser + 1 Kaffee)



Preise mit gesetzlicher Mehrwertsteuer.