

Apéritifs

Verre de Gewurztraminer Vendanges tardives, millésimé	8,80€	Kir Crémant à la pêche	6,80€
Verre de Muscat	5,00€	Picon Bière	4,50€
Verre de Crémant	5,80€	Aperol Spritz	8,50€

Entrées et spécialités vorspeise - starter

Tarte à l'oignon, lardons fumés salade verte 13,50€
Zwiebelkuchen, Speck, Grüner Salat - Onion pie, green Salad

Escargots à l'Alsacienne, 1/2 douzaine.....9,80€
6 Schnecken Elsässerart **douzaine**.....19,50€
6 snails Alsatian recipe

Foie Gras maison, Brioche.....22,50€
Hausgemachte Gänzeleber mit brioche - foie gras with brioche

Saumon Fumé, Brioche.....17,50€
Gerauchter Lachs mit brioche - Smoked salmon with brioche

Soupe à l'oignon12,80€
Zwiebelsuppe - Onion soup

Soupe au Riesling12,80€
Riesling suppe

Salades salat - salad

Salade Strasbourgeoise, Mixte.....13,80€
Saucisse de viande et gruyère
Fleischwurst und Käse Salat
Saveloy, emmental Cheese Salad

Salade Gourmande.....19,50€
Foie gras, saumon fumé, filet mignon de porc fumé, sur salade
Enteleber, Raucherlachs und Salat
Foie gras, smoked salmon with salad

Salade Bergère à l'Alsacienne.....16,60€
Chèvre chaud sur galettes de pomme de terre, jambon fumé
Warme Ziegenkäse, Schinken auf Grumberekiechle
Hot toasts cheese, ham on potatoes cakes

Plats végétariens Vegetarische Gerichte-Vegetarian dishes

Tagliatelles au pesto et Parmesan grillé.....13,80€
Tagliatelles Pasta mit Parmesan - Tagliatelles pasta with parmesan

Spätzles gratinés au fromage de chèvre.....15,30€

Galettes de pommes de terre

Galettes de pommes de terre, salade verte.....14,20€
Grumberekiechle, Grüner Salat
Potatoes cakes, green salad

Galettes de pommes de terre, saumon fumé...18,50€
Fromage blanc aux herbes, salade verte
Grumberekiechle, Räucherlachs, Hüttenkäse
Potatoes cakes, Smoked salmon, Cottage cheese

Galettes de pommes de terre gratinés au munster
Warmer Munsterkäse auf grumberekiechle, Grüner Salat....16,80€
Hot munster cheese on potatoes cakes, green salad

Choucroutes Sauerkraut - Sauerkraut

Choucroute Alsacienne 6 garnitures.....19,20€
Sauerkraut Elsässerart, 6 Sorten Fleisch
Alsacan Sauerkraut with 6 kinds of pork meat and sausages

Choucroute Jambonneau.....19,30€
Wädele auf Sauerkraut
Knuckle of ham on Sauerkraut

Choucroute aux poissons.....24,50€
Fisch Sauerkraut - Sauerkraut with Fish

Menu Enfants10,50€

Kinder - Children
Pour les enfants de moins de 12 ans
Für Kinder unter 12 Jahren - For Children under 12

Bouchées à la Reine + frites

Königspastete mit Pommes Frites
« Bouchées à la Reine » + French fried potatoes
ou/oder/or

Escalope de Volaille + frites

Geflügel mit Pommes Frites - Grilled poultry escalope + french frites
+1 boules de glace - 1 Kugeln Eis - 1 balls of ice cream



Les Spécialités Spezialitäten - Specialities

Fleischkechle à la crème.....17,90€
Pommes de terres sautées
Rahmfleischkechle mit Bratkartoffeln
Meatballs with Mushrooms sauce, roasted potatoes

Tête de veau à l'alsacienne17,20€
Pommes de terre vapeur
Kalbskopf, Gedämpfte Kartoffeln
Head of veal, Steamed potatoes

Schniederspätzle, salade verte.....15,90€
Ravioles sauce Munster, salade verte
Maultasche mit Münster Soße Grüner Salat
Alsatian noddle, with a Munster cheese sauce, green salad

Spare-Ribs XXL.....18,80€
25cm de travers de porc, frites, salade verte
Gegrillte - 25cm von Schweinerippchen geröstet
Spareribs with French fried - Dimension 10' of pork roasted

Tourte Volaille et Champignons.....16,80€
Warme Geflügelpastete und Pilzem, Grüner Salat
Warm poultry pie, mushrooms and green salad

Bouchée à la Reine impériale22,00€
Servie avec des Tagliatelles
Kaiserliche Königspastete mit Tagliatelles
Imperial Bouchées à la Reine impériale with tagliatelle pasta

Le Bäckecoffe aux 3 viandes, salade verte.....24,00€

Potée Alsacienne composée de viande de bœuf, porc et agneau, mariné au vin blanc d'Alsace cuite avec des légumes dans une terrine à l'étouffée.
Eine Elsässische Spezialität mit Lamm, Rind und Schweinefleisch eingelegt in Elsässischem Wein, Gemüse und Kartoffeln, im Römertopf gegart.
An Alsatian speciality with pork, beef and lamb marinated in Alsatian wine, cooked with vegetables and potatoes in a stew.

Les Poissons Fisch - Fischstarter

Escalope de saumon21,80€
Légumes, riz pilaf
Lachsfilet, Gemüse, Reis - Filet of salmon, vegetable, rice

Filet de sandre sur choucroute23,80€
Zanderfilet mit Sauerkraut - Filet of perche with sau

Les viandes Fleischsorten - meats

Escalope viennoise de veau.....19,50€
Frites, salade verte
Wiener schnitzel mit Salat
Viennese schnitzel with salad

Cordon bleu de volaille à la crème, Frites.....23,90€
Schnitzel mit Pilzrahmsoße
First-rate cook with Mushrooms sauce

Entrecôte garnie, Frites, salade verte.....25,00€
Ledenstück - Sirloin of beef

Sauce - Soße - Sauce.....2€
Sauce aux champignons Pilzrahmsoße Mushrooms sauce
Sauce au poivre Pfeffersoße Peppersauce
Sauce au munster Munstersoße Munster cheese sauce
Beurre maître d'hôtel Kräuterbutter Butter sauce

Jarret sauce Munster.....19,40€
Pommes de terres sautées
Gebratene Schweineachse mit Munster Soße, Grüner Salat
Roasted potatoes, with a Munster cheese sauce

Civet de Gibier, Spätzle.....21,90€
Wildfèffer - Game Stew

Fromages Käse - cheese

Munster gratiné.....17,10€
Sur pommes de terre sautées, salade verte
Warmer Munsterkäse auf Bratkartoffeln, Grüner salat
Hot munster cheese on roasted potatoes, green salad

Camembert frit.....16,50€
Pommes de terre sautées, salade verte
Brat Camembert mit Bratkartoffeln, Grüner salat
Fred Camembert with roasted potatoes, green salad

Duo de fromages frits - Camembert et Munster.....17,30€
Pommes de terre sautées, salade verte
Brat Camembert und Munsterkäse mit Bratkartoffeln, Grüner salat
Fried Camembert and Munster with roasted potatoes, green salad

Supplément jambon fumé6,50€

Portion de munster.....6,90€
Stück Munsterkäse - One serving of Munster cheese

Planchette 3 fromages.....11,50€
Käse Platte 3 portion - 3 cheese