



Les Entrées

Die Vorspeisen

	<i>petite portion</i>	<i>grande portion</i>
Potage du jour <i>Tagessuppe</i>		6,90
Tarte à l'oignon maison, <i>salade verte (15 minutes d'attente)</i> <i>Hausgemachter Zwiebelkuchen mit Salat (Wartezeit : 15 Minuten)</i>		7,20
Assiette de crudités <i>Gemischter Salat</i>	5,10	7,80
Salade strasbourgeoise <i>au cervelas et emmental</i> <i>Zervelatwurst- und Schweizerkäsesalat</i>	5,90	9,50
Salade Caesar, <i>blanc de poulet, anchois et parmesan</i> <i>Salat der Pächterin (Hähnchen, gemischter Salat)</i>		10,40
Nouilles à l'alsacienne <i>escargots de Bourgogne à la crème de persil et ail</i> <i>Nudeln mit Schnecken nach elsässischer Art (Schnecken mit Knoblauch und Rahm aus der Pfanne)</i>		9,70
Assiette de légumes du jour <i>Gemüseteller des Tages</i>		9,00
Salade gourmande <i>foie gras, saumon mariné, magret fumé, toast de chèvre</i> <i>Enteleber-, Lachs- und Entenbrustsalat</i>		16,00
Salade du Dauphin <i>saumon, huître, coquillages</i> <i>Salat des Delphins (Lachs, Austern, Muscheln)</i>		14,00
Foie gras de canard maison <i>Hausgemachte Enteleber</i>		16,00

Les Viandes

Das Fleisch

Ballottine de volaille au riesling, <i>spaetzle maison</i> <i>Geflügelschnitzel in Rieslingsoße, Spätzle</i>		15,80
Joue de porc confite sur choucroute, <i>sauce au raifort</i> <i>Eingelegte Schweinebacke, Meerrettichsauce, Sauerkraut</i>		15,90
Médaille de veau, <i>sauce aux champignons</i> <i>Kalbsmedaillon mit Pilzensoße</i>		19,00
Filet de bœuf Herdshire, <i>sauce au poivre vert</i> <i>Rinderfilet (Fleischrasse) mit Pfeffersoße</i>		28,00
Côte de bœuf Herdshire, <i>sauce béarnaise, frites et salade</i> <i>pour 2 pers.</i> <i>Rindküste mit Béarnaise Soße, pommes frites und grüner Salat (für 2 Personen)</i>		56,00
Garniture supplémentaire <i>frites - salade - légumes - spaetzle - nouilles</i>		3,00

Prix exprimés en euro toutes taxes et service compris