



# Spécialités Alsaciennes : Poissons

Die Spezialitäten

**Nage de poisson façon «Matelote»** ..... 22,80  
*Fischragout mit Nudeln*

*Poissons pochés dans un court-bouillon, servis avec des nouilles fraîches,  
des champignons poêlés et des croûtons.*

*Vorbereitung aus Flußfischstücken, mit Nudeln, Pilzen und Brotbrocken serviert.*

**Dos de cabillaud ou pavé de saumon sur choucroute ou nouilles fraîches** ..... 22,80  
*Kabeljaufilet oder Lachsfilet mit Sauerkraut oder Nudeln*

**Choucroute aux 3 poissons** ..... 22,80  
*Sauerkraut mit Fischen*

**Baeckeffe aux poissons** ..... 22,80  
*Baeckeffe mit Fischen*

# Spécialités Alsaciennes : Viandes

Die Spezialitäten

**Jarret braisé aux Epices de Noël, spaetzle maison ou chou** ..... 16,20  
*Schweinshaxe Geschmort mit Würze von Weinachten, hausgemachte Spätzle oder Sauerkraut*

**Jarret gratiné au Ribeaupierre (tomme d'Alsace)** ..... 17,20  
*Schweinshaxe mit elsässischem Tome Käse überbacken*

**Joue de porc confite sur choucroute, sauce au raifort** ..... 16,50  
*Eingelegte Schweinebacke, Meerrettichsauce, Sauerkraut*

**Bouchée à la reine, nouilles fraîches** ..... 15,80  
*Königinpastete, Nudeln*

**Tête de veau, sauce ravigote, pommes vapeur** ..... 16,50  
*Kalbskopf, Dampfkartoffeln*

**Choucroute alsacienne (6 garnitures)** ..... 19,10  
*Sauerkraut mit 6 Beilagen*

**Baeckeffe aux trois viandes marinées au Riesling, salade verte** ..... 21,20  
*Straßburger Baeckeffe, grüner Salat*

**Dégustons l'Alsace !!! Baeckeffe, choucroute et jarret Ribeaupierre** ..... 28,00  
*Elsaß kosten !!! Baeckeffe, Sauerkraut und Schweinshaxe mit Tome Käse*