



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 (lardons), salade verte (15 mn d'attente) <i>Hausgemachter Zwiebelkuchen mit Salat (Wartezeit : 15 Minuten)</i>		7,80
Assiette de crudités <i>Gemischter Salat</i>	5,10	7,80
Salade strasbourgeoise au cervelas et emmental <i>Zervelatwurst- und Schweizerkäsesalat</i>	5,90	9,50
Pâté en crôte de Foie Gras, petites crudités <i>Pastete mit Foie Gras, Salatteller</i>		12,50
Salade Caesar, blanc de poulet, sauce anchois et parmesan <i>Salat Caesar (Hähnchen, Parmesan , Sardellen)</i>		11,20
Nouilles à l'alsacienne escargots de Bourgogne à la crème de persil et ail <i>Nudeln mit Schnecken nach elsässischer Art (Schnecken mit Knoblauch und Rahm aus der Pfanne)</i>		10,20
Assiette de légumes du jour <i>Gemüseteller des Tages</i>		10,20
Salade gourmande foie gras, saumon mariné, magret fumé, toast de chèvre <i>Enteleber-, Lachs- und Entenbrustsalat</i>		16,00
Salade du Dauphin saumon, huître, coquillages <i>Salat des Delphins (Lachs, Austern, Muscheln)</i>		14,50
Foie gras de canard maison <i>Hausgemachte Enteleber</i>		16,50

Les Viandes

Das Fleisch

Ballotine de volaille au riesling, spaetzle maison <i>Geflügelschnitzel in Rieslingssoupe, Spätzle</i>		16,80
Joue de porc confite sur choucroute, sauce au raifort <i>Eingelegte Schweinebacke, Meerrettichsauce, Sauerkraut</i>		16,80
Médallions de veau, sauce aux champignons <i>Kalbsmedaillon mit Pilzsauce</i>		22,10
Filet de bœuf Herdshire, sauce au poivre vert <i>Rinderfilet (Fleischrasse) mit Pfeffersauce</i>		28,00
Côte de bœuf Herdshire, sauce béarnaise, frites * et salade <i>Rindkoste mit Béarnaise Sauce, pommes frites und grüner Salat (für 2 Personen)</i>	<i>pour 2 pers.</i>	56,00
Garniture supplémentaire <i>frites * - salade - légumes - spaetzle - nouilles</i>		3,50

Prix exprimés en euro toutes taxes et service compris