



Spécialités Alsaciennes : Poissons

Die Spezialitäten

Nage de poissons en raviole ouverte façon «Matelote» 22,80
Fischragout mit Nudeln in offenem Ravioli

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

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

Dos de cabillaud sur choucroute ou nouilles fraîches - (selon arrivage) 22,80
Kabeljaufilet mit Sauerkraut oder Nudeln

Pavé de saumon sur choucroute ou nouilles fraîches - (selon arrivage) 22,80
Lachsfilet mit Sauerkraut oder Nudeln

Choucroute aux 3 poissons 22,80
Sauerkraut mit Fischen

Spécialités Alsaciennes : Viandes

Die Spezialitäten

Jarret braisé au Pinot Noir, spaetzle maison ou chou 16,80
Schweinshaxe mit Pinot Noir Wein geschmort, hausgemachte Spätzle

Poitrine de cochon cuit 48h, sur choucroute caramélisée 16,80
Schweinebrust 48 Stunde gekocht, Karamellisiertes Sauerkraut

Jarret gratiné au Ribeaupierre (tomme d'Alsace) (15 mn mini) 17,50
Schweinshaxe mit elsässischem Tome Käse überbacken

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

Tête de veau, sauce ravigote, pommes vapeur * 19,50
Kalbskopf, Dampfkartoffeln

Choucroute alsacienne (6 garnitures) 19,80
Sauerkraut mit 6 Beilagen

Baeckeoffe aux trois viandes marinées au Riesling, salade verte 21,60
Straßburger Baeckeoffe, grüner Salat

Joue de porc confite sur choucroute, sauce au raifort 16,80
Eingelegte Schweinebacke, Meerrettichsauc, Sauerkraut

Dégustons l'Alsace !!! Baeckeoffe, choucroute, poitrine de cochon P. de Terre Ratte 28,00
Élsaß kosten !!! Baeckeoffe, Sauerkraut und Schweinebrust 48 Stunde gekocht