



# Spécialités Alsaciennes : Poissons

Die Spezialitäten

**Nage de poisson 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 ou saumon sur choucroute ou nouilles fraîches - (selon arrivage) ...** 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*

**Marmite de poisson** ..... 24,80  
*soupe de poisson et filet, croûtons et rouille*  
*Fischtopf (Fischsuppe und -filet mit Brotbrocken und Rouille Soße)*

# Spécialités Alsaciennes : Viandes

Die Spezialitäten

**Jarret braisé au Pinot Noir, spaetzle maison ou chou** ..... 15,70  
*Schweinshaxe mit Pinot Noir Wein geschmort, hausgemachte Spätzle*

**Jarret gratiné au Ribeaupierre (tomme d'Alsace) (15 mn mini)** ..... 16,90  
*Schweinshaxe mit elsässischem Tome Käse überbacken*

**Bouchée à la reine, nouilles fraîches** ..... 14,80  
*Königinpastete, Nudeln*

**Tête de veau, sauce ravigote, pommes vapeur** ..... 18,50  
*Kalbskopf, Dampfkartoffeln*

**Choucroute alsacienne (6 garnitures)** ..... 18,80  
*Sauerkraut mit 6 Beilagen*

**Baeckeffe aux trois viandes marinées au Riesling, salade verte** ..... 21,00  
*Straßburger Baeckeffe, grüner Salat*

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

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