



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 15,80
Kalbskopf, Dampfkartoffeln

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

Baeckeffe aux trois viandes marinées au Riesling, salade verte 20,80
Straßburger Baeckeffe, grüner Salat

Joue de porc confite sur choucroute, sauce au raifort 15,90
Eingelegte Schweinebacke, Meerrettichsaucade, Sauerkraut

Dégustons l'Alsace !!! Baeckeffe, choucroute et jarret Ribeaupierre 26,00
Elsaß kosten !!! Baeckeffe, Sauerkraut und Schweinshaxe mit Tome Käse