

Die Menüs für Gruppen

Menü zu 22,30 €

Quiche Lorraine
~~~~~

Hahn in Rieslingsoße, Nudeln

oder Schweinshaxe mit Bier gebraten, Kartoffelsalat

oder Schinken in Teigmantel, Kartoffelsalat  
~~~~~

Hausgemachter Apfelkuchen

Menü zu 25,80 €

Lauchkuchen
~~~~~

Galantine von Barsch und Lachs, Reis mit Gemüse  
oder Fleisch Schnecken mit Tomatensoße, Salat  
~~~~~

Eisnougat

Menü zu 38,00 €

Marinierte Lachsgravelaxe
~~~~~

Sauerkraut mit 3 Fischen  
~~~~~

Münsterkäse mit Kümmel (Zuschlag: 3 €)
~~~~~

Eiskugelhopf

## Menü zu 26,50 €

Straßburger Baeckeoffe

(Lamm-, Rinder-, Schweinefleisch und Kartoffeln in  
einem elsässischen Weißwein eingelegt)

Grüner Salat  
~~~~~

Gemischter Sorbett mit Weinbrand

Menü zu 34,00 €

Sauerkraut Royale

(Speck, Bratwurst, Kassler, Knackwurst,
Zervelatwurst, Nacken, Schweinshaxe, geräucherte
Wurst)
~~~~~

Münsterkäse Teller  
~~~~~

Gemischter Sorbett mit Weinbrand

"Flammenkuchen" Menü zu 19,00 €

(Maximum 40 Personen) (außer während dem Weihnachtsmarkt)

Flammenkuchen (3 Sorten nach Belieben)

Grüner Salat
~~~~~

Fruchtsalat

## Menü zu 22,80 €

Königinpastete, frische Nudeln

oder Eingelegte Schweinebacke, Meeretischsoße,  
Sauerkraut  
~~~~~

Münsterkäse mit Kümmel
~~~~~

Gemischter Sorbett mit Weinbrand  
oder Schwarzwälder

## Menü zu 27,30 €

Elsässisches Sauerkraut (Speck, Kassler, Knackwurst,  
Nacken, Schweinshaxe, geräucherte Wurst)  
~~~~~

Münsterkäse mit Kümmel
~~~~~

Eiskugelhopf

## Menü zu 39,00 €

Kleiner Gourmet Salat (Ente Leber, Lachsgravelaxe,  
geräucherte Ente Brust)  
~~~~~

Riegelfilet mit Kräutern

Süßkartoffelpüree mit Ingwer
~~~~~

Rote Fruchtsuppe, Saisonales Sorbet

## Menü zu 38,50 €

Hausgemachte Ente Leber  
~~~~~

Fischragout mit Nudeln
~~~~~

Quarkkuchen



Wir bitten Sie ein einziges Menü für  
die ganze Gruppe auszuwählen.  
Taxen und Bedienung inbegriffen

## Und noch mehr

### Frühstück zu 12,50 € (von 07.00 bis 10.00 Uhr)

1 warmes Getränk (Kaffee, Schokolade, Tee)  
& 1 Fruchtsaft  
~~~~~

Hörnchen, Mandel- und Schokoladebrötchen,
Kugelhopf,
Brot Auswahl, Butter, Marmelade
Warmes Büfett (Rühreier, Bacon...)

Kontinentales Frühstück zu 8,90 €

Kaffee Kuchen zu 10,00 € (von 15.00 bis 17.30)

1 warmes Getränk (Kaffee, Schokolade, Tee)
oder 1 Fruchtsaft
~~~~~

Torte oder Feingebäck des Tages oder Eis

### Elsässischer Wein Kostprobe zu 15,00 €

Kostprobe von 3 verschiedenen Weinsorten  
mit Kugelhopf (gesalzen + süß)  
oder Flammkuchen zum teilen

### Kindermenü zu 9,50 € (bis zu 12 Jahre)

Lachsschnitzel  
oder Königinpastete  
oder Knackwurst - Pommes Frites  
~~~~~  
Eis
oder Fruchtsalat
oder Schokolade Schaumspise

Appetitanreger zu 8,30 €

1 Glas Gewürztraminer
~~~~~  
Zwiebelkuchen und Quiche Lorraine Miniaturen

### Appetitanreger zu 12,00 €

1 Glas elsässischer Sekt  
~~~~~  
Appetithäppchen von hausgemachte Enteleber
und geräucherter Lachs

Verkaufsbedingungen:

- Wir bitten Sie ein einziges Menü für die ganze Gruppe auszuwählen.
- Die Reservierung wird nur als endgültig betrachtet nach einer schriftliche Bestätigung (Kurier, Fax, Email) von dem Organisator.
- Für jede Reservierung von 100 Gästen und mehr, wird eine Anzahlung von 30 % verlangt.
- Die endgültige Kundenanzahl, welche als Basis für die Berechnung dienen wird, soll uns spätestens 5 Tagen im Voraus angegeben werden.
- Die Reservierungen auf der Terrasse sind für die Gruppen nicht angenommen.
- Im Falle einer Abbestellung 8 Tagen oder mehr vor der Leistung, wird die Anzahlung insgesamt zurückgegeben. Für die Abbestellung, die innerhalb von den 8 letzten Tagen gemacht werden, ist die Anzahlung nicht herausgegeben.
- Zahlungsbedingungen: vor Ort (am gleichen Tag) oder per Voucher (Zahlung innerhalb von 8 Tagen nach Empfang unserer Rechnung).



Taxen und Bedienung inbegriffen

Besondere Ernährungsbedürfnisse und Allergien

Vorspeise :

Salateller

(vegetarisch, vegetarisch, vegan, laktosefrei, glutenfrei und ohne Schweinefleisch)

oder **Frische Pilzen mit Rahm im Blätterteig**

(vegetarisch und ohne Schweinefleisch)

oder **Gemüsesuppe**

(vegetarisch und ohne Schweinefleisch)

Hauptspeise :

Gebratenes Gemüse, Pommes Frites

(vegetarisch, vegetarisch, vegan, laktosefrei, glutenfrei und ohne Schweinefleisch)

oder **Vegetarischer Roesti**

(vegetarisch und ohne Schweinefleisch)

oder **Flammekuchen mit Pilzen ohne Speck**

(vegetarisch und ohne Schweinefleisch)

oder **Flammkueche mit Ziegenkäse und Kräuter**

(vegetarisch und ohne Schweinefleisch)

oder **Bibeleskäs (Quark), gebratene Kartoffeln**

(vegetarisch, glutenfrei und ohne Schweinefleisch)

oder **Grumbeerekiechele (Kartoffeln Fladen), grüner Salat**

(vegetarisch, laktosefrei und ohne Schweinefleisch)

oder **Lachs, Sauerkraut**

(vegetarisch, glutenfrei und ohne Schweinefleisch)

Nachspeise :

Eiskugelhopf (Rum-Trauben) (vegetarisch)

oder **Hausgemachter Kuchen** (vegetarisch und ohne Alkohol)

oder **Schwarzwälder** (vegetarisch)

oder **Schokolade Schaumspeise** (vegetarisch, und ohne Alkohol)

oder **Fruchtsalat**

(vegetarisch, vegetarisch, vegan, laktosefrei, glutenfrei und ohne Alkohol)

oder **Zitrone- und Himbeere Sorbet**

(vegetarisch und ohne Alkohol)

(mit Weinbrand : + 1,50 €)

Alternative für Gäste mit besonderen Ernährungsbedürfnissen.

Bitte ein Vorspeise, ein Hauptspeise und ein Nachspeise an der Reservierung auswählen.