



Spécialités Alsaciennes : Poissons

Die Spezialitäten

Nage de poissons en raviole ouverte façon «Matelote» 23,80
Fischragout mit Nudeln in offenem Ravioli

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

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

Filet de Sandre sur choucroute ou nouilles fraîches - (selon arrivage) 23,80
Barschfilet mit Sauerkraut oder Nudeln

Pavé de saumon sur choucroute ou nouilles fraîches - (selon arrivage) 23,80
Lachsfilet mit Sauerkraut oder Nudeln

Choucroute aux 3 poissons 23,80
Sauerkraut mit 3 Fischen Sorten

Filet de Bar Grillé, Purée de Patates Douces au Gingembre 23,80
Gegrilltes Bassfilet, Süßkartoffelbrei mit Ingwer

Spécialités Alsaciennes : Viandes

Die Spezialitäten

Jarret braisé au Pinot Noir, spaetzle maison ou chou 18,80
Schweinshaxe mit Pinot Noir Wein geschmort, hausgemachte Spätzle oder Kraut

Poitrine de cochon cuit 48h, sur choucroute caramélisée 18,80
Schweinebrust 48 Stunde gekocht, Karamellisiertes Sauerkraut

Bouchée à la reine, nouilles fraîches 17,80
Königinpastete, Nudeln

Bouchée à la reine aux ris de veau nouilles fraîches 23,50
Königinpastete mit Kalbsbries, Nudeln

Tête de veau, sauce ravigote, pommes vapeur 21,00
Kalbskopf, Dampfkartoffeln

Choucroute alsacienne (6 garnitures) 22,00
Sauerkraut mit 6 Beilagen

Baeckeoffe à la viande marinée au Riesling, salade verte 22,80
Straßburger Baeckeoffe, grüner Salat

Joues de porc confites sur choucroute, sauce au raifort 18,80
Eingelegte Schweinebacke, Meerrettichsauce, Sauerkraut