



Les Entrées

Die Vorspeisen

	<i>petite portion</i>	<i>grande portion</i>
Potage du jour Maison <i>Tagessuppe</i>	-	6,90
Tarte à l'oignon maison (lardons), salade verte (15 mn d'attente) <i>Hausgemachter Zwiebelkuchen mit Salat (Wartezeit : 15 Minuten)</i>	-	7,80
Assiette de crudités <i>Gemischter Salat</i>	5,10	7,80
Salade Caesar, blanc de poulet, sauce anchois et parmesan <i>Salat Caesar (Hähnchen, Parmesan , Sardellen)</i>	10,50	16,50
Nouilles à l'alsacienne escargots de Bourgogne à la crème de persil et ail <i>Nudeln mit Schnecken nach elsässischer Art (Schnecken mit Knoblauch und Rahm aus der Pfanne)</i>	8,00	13,80
Salade gourmande foie gras, saumon mariné, magret fumé, toast de chèvre <i>Enteleber-, Lachs- und Entenbrustsalat</i>	-	16,80
Saumon Mariné aux Baies Roses, crème de ciboulette <i>Marinierter Lachs mit rosa Pfeffer, Schnittlauchcreme</i>	9,60	15,00
Foie Gras de Canard Maison <i>Hausgemachte Enteleber</i>	10,50	16,50

Viandes

Fleisch

Ballotine de volaille au riesling, spaetzle maison <i>Geflügelroulade in Rieslingssoße, Spätzle</i>		16,80
Cordon bleu de volaille , sauce champignons, frites (volaille, jambon, fromage) <i>Geflügel Cordon Bleu (Geflügel, Schinken, Käse) , Pilzsauce, Pommes</i>		18,80
Filet de bœuf Herdshire, sauce au poivre vert <i>Rinderfilet (Fleischrasse) mit Pfeffersoße</i>		28,00
Risotto Végétarien de Saison <i>Vegetarische Risotto der Saison</i>		18,00
Garniture supplémentaire <i>frites - salade - légumes - spaetzle - nouilles</i>		3,50

Prix exprimés en euro toutes taxes et service compris