



Spécialités Poissons

Fisch

Poisson du Marché, sur choucroute ou nouilles fraîches	26,00
<i>Marktfisch mit Sauerkraut oder Nudeln</i>	
Pavé de Saumon, sur choucroute ou nouilles fraîches	26,00
<i>Lachsfilet mit Sauerkraut oder Nudeln</i>	
Choucroute aux 3 poissons	26,00
<i>Sauerkraut mit 3 Fischen Sorten</i>	
Filet de Bar Grillé, Purée de Patates Douces au Gingembre	26,00
<i>Gegrilltes Bassfilet, Süßkartoffelbrei mit Ingwer</i>	

Nage de poissons en raviole ouverte façon «Matelote»	26,00
<i>Fischragout mit Nudeln in offenem Ravioli</i>	
<i>Poissons pochés au court-bouillon, servis avec des nouilles fraîches,</i>	
<i>des champignons de Paris et des croûtons</i>	
<i>Vorbereitung aus Flußfischstücken, mit Nudeln, Pilzen und Brotbrocken serviert</i>	

Les Tartes Flambées Maison

Die Flammenkuchen

Demi Flammekueche au choix	6,00
Flammekueche traditionnelle (lard)	10,00
<i>Traditioneller Flammenkuchen (Speck)</i>	
Flammekueche gratinée (lard, emmental)	10,80
<i>Flammenkuchen mit Käse und Speck</i>	
Flammekueche aux champignons (lard, ch. de Paris, emmental) ...	10,80
<i>Flammenkuchen mit Pilzen, Käse und Speck</i>	
Flammekueche au chèvre et fines herbes	10,80
<i>Flammenkuchen mit Ziegenkäse und Gewürzkräuter</i>	
Flammekueche à la Tome d'Alsace (avec ou sans lard)	10,80
<i>Flammenkuchen mit elsässischem Tome Käse (mit oder ohne Speck)</i>	
Flammekueche façon tatin (pommes caramélisées)	12,00
<i>Flammenkuchen nach «Tatin» Art</i>	

Prix exprimés en euros toutes taxes et service compris