



Plats Végétariens et Viandes

Burger Végétarien (Steak Végétal), Tome d'Alsace, Frites, Salade ..	19,00
Steak Végétal, Légumes de Saison	17,80

Burger de Bœuf, Tome d'Alsace, avec ou sans lard Frites, Salade	19,00
<i>Beef Burger, Tome d'Alsace, mit oder ohne Speck, Pommes Frites, grüner Salat</i>	
Ballotine de volaille au riesling, spaetzle maison	20,80
<i>Geflügelroulade in Rieslingssoße, Spätzle</i>	
Cordon bleu de volaille , sauce champignons, frites (volaille, jambon, fromage)	23,00
<i>Geflügel Cordon Bleu (Geflügel, Schinken, Käse) , Pilzsoße, Pommes</i>	
Filet de bœuf Herdshire, sauce au poivre vert	32,00
<i>Rinderfilet (Fleischrasse) mit Pfeffersoße</i>	
Garniture supplémentaire : frites , salade, légumes, spaetzle, nouilles	4,00

Spécialités Alsaciennes : Viandes

Die Spezialitäten

Jarret braisé au Pinot Noir, spaetzle maison ou chou	21,50
<i>Schweinshaxe mit Pinot Noir Wein geschmort, hausgemachte Spätzle oder Kraut</i>	
Poitrine de cochon cuit 48h, sur choucroute caramélisée	21,50
<i>Schweinebrust 48 Stunde gekocht, Karamellisiertes Sauerkraut</i>	
Bouchée à la reine, nouilles fraîches	19,80
<i>Königinpastete, Nudeln</i>	
Bouchée à la reine aux ris de veau nouilles fraîches	24,50
<i>Königinpastete mit Kalbsbries, Nudeln</i>	
Tête de veau, sauce ravigote, pommes vapeur	24,00
<i>Kalbskopf, Dampfkartoffeln</i>	
Choucroute alsacienne (6 garnitures)	24,80
<i>Sauerkraut mit 6 Beilagen</i>	
Baeckeffe à la viande marinée au Riesling, salade verte	25,00
<i>Straßburger Baeckeffe, grüner Salat</i>	
Joues de porc confites sur choucroute, sauce au raifort	22,00
<i>Eingelegte Schweinebacke, Meerrettichsoße, Sauerkraut</i>	