



# Spécialités Alsaciennes : Poissons

Die Spezialitäten

**Nage de poissons en raviole ouverte façon «Matelote»** ..... 22,80  
*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.*

**Dos de cabillaud sur choucroute ou nouilles fraîches - (selon arrivage)** ..... 22,80  
*Kabeljaufilet mit Sauerkraut oder Nudeln*

**Pavé de saumon sur choucroute ou nouilles fraîches - (selon arrivage)** ..... 22,80  
*Lachsfilet mit Sauerkraut oder Nudeln*

**Choucroute aux 3 poissons** ..... 22,80  
*Sauerkraut mit 3 Fischen Sorten*

**Filet de Bar Grillé, Purée de Patates Douces au Gingembre** ..... 22,80  
*Gegrilltes Bassfilet, Süßkartoffelbrei mit Ingwer*

# Spécialités Alsaciennes : Viandes

Die Spezialitäten

**Jarret braisé au Pinot Noir, spaetzle maison ou chou** ..... 16,80  
*Schweinshaxe mit Pinot Noir Wein geschmort, hausgemachte Spätzle oder Kraut*

**Poitrine de cochon cuit 48h, sur choucroute caramélisée** ..... 18,00  
*Schweinebrust 48 Stunde gekocht, Karamellisiertes Sauerkraut*

**Bouchée à la reine, nouilles fraîches** ..... 16,80  
*Königinpastete, Nudeln*

**Bouchée à la reine aux ris de veau nouilles fraîches** ..... 22,50  
*Königinpastete mit Kalbsbries, Nudeln*

**Tête de veau, sauce ravigote, pommes vapeur** ..... 19,50  
*Kalbskopf, Dampfkartoffeln*

**Choucroute alsacienne (6 garnitures)** ..... 19,80  
*Sauerkraut mit 6 Beilagen*

**Baeckeoffe à la viande marinée au Riesling, salade verte** ..... 21,80  
*Straßburger Baeckeoffe, grüner Salat*

**Joue de porc confite sur choucroute, sauce au raifort** ..... 16,80  
*Eingelegte Schweinebacke, Meerrettichsauce, Sauerkraut*