



Plats Végétariens et Viandes

Burger Végétarien (Steak Végétal), Tome d'Alsace, Frites, Salade ..	18,00
Steak Végétal, Légumes de Saison	16,80

Burger de Bœuf, Tome d'Alsace, avec ou sans lard Frites, Salade	18,00
<i>Beef Burger, Tome d'Alsace, mit oder ohne Speck, Pommes Frites, grüner Salat</i>	
Ballotine de volaille au riesling, spaetzle maison	18,80
<i>Geflügelroulade in Rieslingssoße, Spätzle</i>	
Cordon bleu de volaille , sauce champignons, frites (volaille, jambon, fromage)	20,00
<i>Geflügel Cordon Bleu (Geflügel, Schinken, Käse) , Pilzsauce, Pommes</i>	
Filet de bœuf Herdshire, sauce au poivre vert	28,50
<i>Rinderfilet (Fleischrasse) mit Pfeffersoße</i>	
Garniture supplémentaire : frites , salade, légumes, spaetzle, nouilles	3,50

Spécialités Alsaciennes : Viandes

Die Spezialitäten

Jarret braisé au Pinot Noir, spaetzle maison ou chou	19,50
<i>Schweinshaxe mit Pinot Noir Wein geschmort, hausgemachte Spätzle oder Kraut</i>	
Poitrine de cochon cuit 48h, sur choucroute caramélisée	19,50
<i>Schweinebrust 48 Stunde gekocht, Karamellisiertes Sauerkraut</i>	
Bouchée à la reine, nouilles fraîches	17,80
<i>Königinpastete, Nudeln</i>	
Bouchée à la reine aux ris de veau nouilles fraîches	23,50
<i>Königinpastete mit Kalbsbries, Nudeln</i>	
Tête de veau, sauce ravigote, pommes vapeur	22,00
<i>Kalbskopf, Dampfkartoffeln</i>	
Choucroute alsacienne (6 garnitures)	23,00
<i>Sauerkraut mit 6 Beilagen</i>	
Baeckeoffe à la viande marinée au Riesling, salade verte	24,00
<i>Straßburger Baeckeoffe, grüner Salat</i>	
Joues de porc confites sur choucroute, sauce au raifort	21,00
<i>Eingelegte Schweinebacke, Meerrettichsauce, Sauerkraut</i>	