

Entrées - Vorspeisen - Starters

Soupe à l'oignon gratinée	8,50 €
<i>Überbackene Zwiebelsuppe – Gratinated onion soup</i>	
Presskopf et ses crudités	14,00 €
<i>Presskopf (Schweinskopfsülze) mit Rohkost - Alsatian meat terrine with raw vegetables</i>	
Tarte à l'oignon et sa salade verte	11,80 €
<i>Zwiebelkuchen - Onion tart</i>	
Les 6 escargots à l'Alsacienne	13,00 €
<i>6 Schnecken nach Elsässer Art - Art 6 snails with garlic butter the alsacian way</i>	
Toasts au Munster sur lit de salade	11,80 €
<i>Münsterkäse Toasts mit Salat – Munster cheese on toasts, salad</i>	
Terrine de foie gras de canard et son chutney	19,60 €
<i>Enten Foie gras mit chutney - Duck foie gras with chutney</i>	
Accompagné d'un verre de Gewurtztraminer "Vendanges Tardives" (suppl. 5,80 €)	
<i>Begleitet von einem Glas Gewurtztraminer "Vendanges Tardives" -</i>	
<i>Along with a glass of Gewurtztraminer "Vendanges Tardives"</i>	
Escalope de foie gras de canard poêlée et sa poêlée de fruits de saison	20,90 €
<i>Gebratenes Enten Foie Gras mit Frucht der Saison – Pan-fried duck foie gras escalope, served with fried fruits</i>	
Assiette de saumon fumé et ses toasts	18,90 €
<i>Geräuchertem Lachs Teller mit Toats – Smoked salmon with toasts</i>	
Salade du Lohkäs	19,10 €
(Salade verte, foie gras de canard, saumon fumé et magret fumé)	
<i>Die « Salade du Lohkäs (Salat, Enten Foie Gras, geräuchertem Lachs und geräucherte Entenbrust) –</i>	
<i>The « Salade du Lohkäs » (Salad with duck foie gras, smoked salmon and smoked duck breast)</i>	

Poissons - fische - fisch

Choucroute aux 3 poissons (sandre, saumon et haddock) et sa crème de vin blanc	24,90 €
<i>Sauerkraut mit 3 Fischbeilage und Weißweinsahne (Zander, Lachs, geräuchertem Schellfisch) –</i>	
<i>3 Fish sauerkraut with its white wine cream (pike perch, salmon and smoked haddock)</i>	
Filet de sandre à la crème de Riesling, légumes du moment, pomme de terre vapeur	22,90 €
<i>Zanderfilet in Rieslingsoße, Gemüse der Saison, Dampfkartoffel –</i>	
<i>Pike perch fillet with a creamy Riesling sauce, vegetables of the moment and steamed potatoes</i>	
Filet de saumon rôti aux amandes, légumes du moment, pomme de terre vapeur	21,70 €
<i>Gebratene Lachsfilet mit Mandeln, Gemüse der Saison, Dampfkartoffel –</i>	
<i>Roasted salmon fillet with almonds, vegetables of the moment and steamed potatoes</i>	

Viandes - Fleisch - Meat

Coq au Riesling, spaetzle	19,50 €
<i>Hähnchen in Rieslingsoße mit Spaetzle – Rooster with Riesling sauce and spaetzle</i>	
Filet de bœuf sauce Pinot Noir	26,80 €
<i>Rinderfilet mit Pinot Noir Soße – Beef fillet with a Pinot Noir sauce</i>	
Filet de bœuf et son beurre Maître d'Hôtel	25,10 €
<i>Rinderfilet mit « Maître d'Hôtel » Butter Soße – Beef fillet with a Maître d'Hôtel butter sauce</i>	
Filet de bœuf façon Rossini (foie gras de canard poêlé)	29,90 €
<i>Rinderfilet mit gebratene Enten Foie Gras – Beef fillet with pan-fried duck foie gras</i>	
« Waedele » Jambonneau de porc braisé à la bière et pommes de terre sautées	19,90 €
<i>« Waedele » Geschmortes Eisbein mit Bier, gebratane Kartoffeln –</i>	
<i>« Waedele » Braised pork knuckle cooked with beer and pan-fried potatoes</i>	
Rognons de veau flambés au Cognac et spaetzle	24,90 €
<i>Kalbsnieren in Cognac flambiert, mit Spaetzle – Flambéed Veal kidneys in Cognac with spaetzle</i>	
Rognons de veau à la moutarde à l'ancienne et spaetzle	23,50 €
<i>Kalbsnieren in grobkörniger Senf mit Spaetzle – Veal kidneys with whole-grain mustard and spaetzle</i>	
Saucisse de pomme de terre rôtie, choucroute et légumes de saison	19,50 €
<i>Gebratene Kartoffelwurst (Wurst mit Kartoffelstückchen), Sauerkraut und Gemüse der Saison –</i>	
<i>Potato sausage (sausage of meat with potatoes inside), sauerkraut and vegetable of the season</i>	

Choucroutes - Sauerkraut - Sauerkraut

Choucroute Alsacienne et ses 6 garnitures	20,90 €
(Knack, saucisse de Nuremberg, saucisse fumée d'Alsace, lard salé, lard fumé, collet salé)	
<i>Sauerkraut nach Elsässer Art (3 Sorten Wurst, gesalzener und geräucherter Schweinebauch, gesalzener Hals) -</i>	
<i>Alsatian sauerkraut (3 kinds of sausages, salted and smoked brisket and salted neck)</i>	
Choucroute Royale et ses 8 garnitures	24,90 €
(Knack, saucisse de Nuremberg, saucisse fumée d'Alsace, saucisse de Lorraine, lard salé, lard fumé, collet sale, demi jambonneau)	
<i>Sauerkraut "Royale" Art (4 Sorten Wurst, gesalzener und geräucherter Schweinebauch, gesalzener Hals und ½</i>	
<i>Eisbein) - Royal sauerkraut (4 kinds of sausages, salted and smoked brisket and salted neck and ½ pork knuckle)</i>	
« Waedele » Jambonneau sur choucroute, raifort	19,90 €
<i>« Waedele » Geschmortes Eisbein mit Sauerkraut und Meerrettich –</i>	
<i>« Waedele » Braised pork knuckle with sauerkraut and horseradish</i>	

Prix nets. La maison n'accepte plus les chèques. Toute notre équipe se tient à votre disposition pour vous renseigner sur la composition des plats en rapport avec la liste des allergènes notoires.

Menus - Menüs - Menus

Menu petite France à 29,90 €

Tarte à l'oignon

Zwiebelkuchen

Onion tart

Choucroute Alsacienne et ses 4 garnitures

Sauerkraut nach Elsässer Art

Alsatian sauerkraut

Sorbet arrosé à l'eau de vie d'Alsace

(2 boules)

*Sorbe (2 Kugeln)
übergossen mit elsässer Schnaps*

Sherbet (2 balls) with Alsatian marc brandy

Menu à 36,90 €

Presskopf et ses crudités

Presskopf (Schweinskopfsülze) mit Rohkost

Alsatian meat terrine with raw vegetables

Ou

Toasts au Munster sur lit de salade

Münsterkäse Toasts mit Salat

Munster cheese on toasts, salad

Saucisse de pomme de terre rôtie, choucroute et légumes de saison

*Gebratene Kartoffelwurst (Wurst mit
Kartoffelstückchen), Sauerkraut und Gemüse*

*Potato sausage (sausage of meat with potatoes
inside), sauerkraut and vegetable*

Ou

Filet de sandre à la crème de Riesling, légumes du moment, pomme de terre vapeur

*Zanderfilet in Rieslingsoße, Gemüse der Saison,
Dampfkartoffel*

*Pike perch fillet with a creamy Riesling sauce,
vegetables of the moment and steamed potatoes*

Crème brûlée à la vanille Bourbon

Vanille Crème brûlée

Vanilla crème brûlée

Ou

Meringue glacée et sa chantilly

EisMeringue mit Schlagsahne

Iced-Meringue with whipped cream

Fromage et Desserts - Käse & Nachtische -

Qheese & Dessert

Munster, cumin et salade verte	6,20 €
<i>Münster Käse mit Kummel und Salat – Munster cheese, cumin and salad</i>	
Crème brûlée à la vanille Bourbon	7,50 €
<i>Vanilla Crème Brûlée - Vanilla crème brûlée</i>	
Délice à la pomme : pomme rôtie, cœur de frangipane et glace cannelle	7,50 €
<i>Bratäpfel, Herz von Frangipani und Zimteis - Roasted apple, frangipane heart and cinnamon ice cream</i>	
Mousse au chocolat et crème anglaise	7,50 €
<i>Schokoladenmousse mit Vanillesoße– Chocolate mousse with vanilla sauce</i>	
Meringue glacée et sa chantilly	7,00 €
<i>EisMeringue mit Schlagsahne – Iced-Meringue with whipped cream</i>	
Glaces et sorbets (2 boules au choix)	5,00 €
<i>Eis- und Sorbetsorten - Ice creams and sherbets</i>	
Sorbet arrosé à l'eau de vie d'Alsace (2 boules)	7,50 €
<i>Sorbet, übergossen mit Elsässer Schnaps - Sherbet with Alsatian marc brandy</i>	
Dessert du jour	6,90 €
<i>Dessert des Tages - Dessert of the day</i>	
Café Alsacien	8,50 €
<i>Elsässer Kaffee - Alsatian coffee</i>	
Kougelhof glacé	7,50 €
<i>Eiskugelhupf – Iced Kougelhof</i>	
Parfums de glaces et sorbets : vanille, café, chocolat, caramel, cannelle, framboise, citron, passion, ananas	
<i>Eis : Vanille, Kaffee, Karamel, Zimt, Himbeere, Zitrone, Passionsfrucht, Ananas</i>	
<i>Ice : vanilla, coffee, caramel, cinnamon, raspberry, lime, passion fruit, pineapple</i>	

Les Boissons Chaudes - Heiße Getränke -

Hot drinks

Café Espresso	2,40 €
Double Espresso	4,10 €
Café Allongé	3,10 €
Décaféiné	2,40 €
Chocolat	3,80 €
Cappuccino	4,20 €
Noisette	2,60 €
Thé, Infusion	3,40 €
Supplément lait	0,30 €