Entrées - Vorspeisen - Starters

Soupe à l'oignon, croûtons gratinés 12.3
Überbackene Zwiebelsuppe – Gratinated onion soup

Tarte à l'oignon et lardons, salade verte 13.9
Zwiebelkuchen mit Speck, grüner Salat - Onion pie with bacon green salad

Les 6 escargots à l'Alsacienne 12.9
6 Schnecken nach Elsässischer Art – 6 snails with garlic butter

Les 12 escargots à l'Alsacienne 21.7
12 Schnecken nach Elsässischer Art - 12 snails with garlic butter

Assiette de saumon fumé et ses toasts 23.1
Geräucherter Lachs mit Toasts – Smoked salmon with toasts

Terrine de foie gras de canard maison et son chutney de saison *Petit* **: 18.5** *Grand* : **26.9**

Accompagné d'un verre de Gewurztraminer ''Vendanges Tardives'' (supplément 8.6)
Begleitet von einem Glas Gewurztraminer ''Vendanges Tardives''
Paired with a glass of Gewurztraminer ''Vendanges Tardives''

Galettes de pommes de terre - Kartoffelpuffer - Potato pancakes

Galettes de pommes de terre et saumon fumé 21.6
Kartoffelpuffer und geräucherter Lachs – Potato pancakes and smoked salmon

Galettes de pommes de terre et jambon de la Forêt Noire 21.6
Kartoffelpuffer mit Schwarzwälder Schinken - Potato pancakes with Black Forest ham

Galettes de pommes de terre et bibeleskaes 20
Kartoffelpuffer und Bibeleskaes – Potato pancakes and bibeleskaes

Choucroutes - Sauerkraut

Choucroute Alsacienne du Lohkäs (6 garnitures) 25.3
(*Knack, saucisse de Nuremberg, saucisse fumée d'Alsace, lard salé, lard fumé, collet salé*)
Elsässischer Sauerkraut
Alsatian sauerkraut

Choucroute aux 3 poissons (filet de plie, saumon, lieu noir fumé) et son beurre blanc 28.6
Sauerkraut mit 3 Fischbeilagen und Weißweinsahne (Scholle, Lachs, geräuchertem Seehecht)
3 Fish sauerkraut with its white wine cream sauce (Plaice, salmon and smoked hake

Prix nets en euros. Service compris.
La liste des 14 allergènes est disponible auprès de notre personnel sur demande. Il appartient à chaque client d'assumer la responsabilité de son choix. La maison n'accepte plus les chèques.

Plats - Hautgerichte -Main dishes

Filet de sandre à la crème de Riesling, légumes du moment, spaetzles 25.5
Zanderfilet, cremige Rieslingsoße, Gemüse der Saison, Spätzle
Pike perch fillet with a creamy Riesling sauce, vegetables of the moment and spaetzles

***

Coq au Riesling, spaetzles 24.2
Hähnchen in Rieslingsoße und Spätzle – Rooster with Riesling sauce and spaetzle

Faux-filet, beurre Maître d'Hôtel, légumes et pommes de terre sautées 26.8
Rindfleischstück, Kräuterbutter, Gemüse und Bratkartoffeln
Piece of beef, garlic butter with vegetables and pan-fried potatoes

Filet mignon de porc, sauce crème, légumes et spaetzles 22.1
Schweinsfilet, Sahnesoße, Gemüse und Spätzle
Pork tenderloin, creamy sauce, vegetables and spaetzle

Civet de gibier de chasse locale aux épices de Noël, chou rouge et spaetzles 24.1
Wildeintopf mit Weihnachtsgewürzen, Spätzle und Rotkohl
Game stew with Christmas spices, spaetzles and red cabbage

Fleischkiecheles, sauce crème et champignons, légumes et spaetzles 22.6
Fleischkiechle, cremiger Soße mit Pilzen und Spätzle
Fleischkiechle with a creamy sauce, mushrooms and spaetzles

Waedele, jambonneau de porc au Munster et pommes de terre sautées 24.6
« Waedele » Geschmortes Eisbein mit Munster Käse und gebratane Kartoffeln
« Waedele » Braised pork knuckle cooked with Munster cheese and pan-fried potatoes

Le traditionnel baeckeoffe et sa salade verte 26.3
Traditionneller Baeckeoffe mit Salat – The traditional baeckeoffe served with salad

***

Poêlon de spaetzles gratinés au Munster, salade verte 20.5
Spätzle mit Münsterkäse überbacken, grüner Salat
Spaetzle «cassolette» with Munster cheese, green salad

Poêlon de pommes de terre gratinées au Munster, salade verte 20.5
Kartoffeln mit Münsterkäse überbacken, grüner Salat
Potatoes «cassolette» with Munster cheese, green salad

Plat végétarien / Vegetarisch / Vegetarian

Menu Terroir 41

Soupe à l'oignon, croûtons gratinés
Überbackene Zwiebelsuppe – Gratinated onion soup
Ou
Les 6 escargots à l'Alsacienne
6 Schnecken in Kräuterbutter - 6 snails with garlic butter

_____

Choucroute aux 3 poissons (filet plie, saumon, lieu noir fumé) et son beurre blanc
Sauerkraut mit 3 Fischbeilagen – Sauerkraut with 3 fishes
Ou
Fleischkiecheles à la crème, champignons et spaetzles
Fleischkiechle, Sahnesoße mit Pilzen und Spätzle – Fleischkiechle with a creamy mushroom sauce and spaetzle
Ou
Poêlon de spaetzles gratinés au Munster, salade verte
Spätzle mit Münsterkäse überbacken, grüner Salat
Spaetzle «cassolette» with Munster cheese, green salad

_____

Crème brûlée traditionnelle
Crème brûlée - Crème brûlée
Ou
Dessert du jour
Dessert des Tages - Dessert of the day

Menu Enfant 12.4

Enfants de moins de 10 ans

Saucisse de Strasbourg, spaetzles ou pommes de terre sautées, sauce crème
Straßburger Wurst mit Spaetzle oder Bratkartoffeln, cremiger Soße - Sausage from Strasbourg, spaetzle or pan-fried potatoes, cream sauce

_____

Dessert surprise
Überraschung Dessert – Suprise dessert

_____

Sirop ou Diabolo
1 Wasser Sirup oder Diabolo – 1 water syrup or diabolo

Fromages et Dessetrts - Käse & Nachtische - Cheese & Dessert

Munster affiné et cumin 10.2
Münster Käse mit Kummel– Munster cheese, cumin

Dessert du jour 9.2
Dessert des Tages - Dessert of the day

Crème brûlée traditionnelle 10.8
Crème brûlée - Crème brûlée

Mousse au chocolat 9.3
Schokoladenmousse – Chocolate mousse

Apfelstrudel, crème anglaise et sa glace vanille 10.8
Apfelstrudel mit Vanillesauce und Vanilleeis – Apple strudel with custard and vanilla ice cream

Forêt-Noire au Kirsch 10.8
Schwarzwaldtorte – Black Forest cake

Glaces et sorbets (2 boules au choix) 6.1
Eis- und Sorbetsorten - Ice creams and sorbet

Sorbet arrosé à l'eau de vie d'Alsace (2 boules) 9.8
Sorbet mit einem Schuss Elsässischer Schnaps - Sorbet with Alsatian brandy

Parfums de glaces et sorbets : vanille, café, chocolat, framboise, citron, passion, fraise
Eis : Vanille, Kaffee, Schokolade, Himbeere, Zitrone, Passionsfrucht, Erdbeere
Ice : vanilla, coffee, chocolate, raspberry, lemon, passion fruit, strawberries