

# Les entrées

Soupe à l'oignon et son croûton au fromage râpé

*Zwiebelsuppe mit Käsecrouton*

7.50

Rose de saumon fumé ( Label rouge ) préparé et fumé par nous-même.  
sur salade de céleri et brunoise de pommes

*Rose vom hausgeräuchertem Lachs auf Selleriesalat mit Apfelwürfeln*

9.50

Presskopf mitonné par le chef (comme le faisait ma grand-mère)  
sur farandole de salades vertes.

*Hausgemachte Schweinskopfsülze mit Salat*

8.50



Petite bouchée avec fricassée d'escargots aux pleurotes,

*Kleine Pastete mit Burgunder Schnecken und Austerpilzen*

12.-

Foie gras d'oie poêlé sur « Berawecka », réduction de jus de viande

*Gebratene Gänsestopfleber auf „Berawecka“*

18.-



Foie gras d'oie élaboré par nos soins, pain de campagne grillé

*Hausgemachte Gänsestopfleber*

Petite portion : 10.-

Portion entrée : 18.-

A emporter en verrine de 260gr / 30.-€



## S'Kender menu ( jusqu'à 12 ans )

- Escalope de dinde à la crème avec spaetzles

- *Truthahnschnitzel mit Spätzle und Rahmsauce*

Filet d'omble du Val d'Orbey, meunière, purée de potiron

*Bachsaiblingfilet mit Kürbispurée*

2 boules de glace en dessert.

10.- €

*Tous nos plats sont préparés sur place ;  
Le logo représente des produits ou recettes authentique de notre région.*

Prix net, service compris.

## « Nos Bestseller »



Quenelles de brochet sur fondue de chou vert  
Sauce Riesling et pommes nature  
*Hechtklösschen auf Wirsing an Rieslingsauce und Salzkartoffeln*

16.-

Filet d'omble chevalier  
Façon meunière et purée de potiron  
*Filet vom Bachsaibling nach Müllerin Art mit Kürbispuree*

19.-

Rognons de veau à la crème de moutarde  
*Sautierte Kalbsnieren an Senfsauce*

18.-



Choucroute de Wickerschwahr,  
Cuite de façon traditionnelle, avec lard fumé et salé, collet de porc fumé et saucisses.  
*Elsässer Sauerkraut ( Geräucherter und gesalzener Speck, Hals und Würstchen.)*

17.-

## Les coups de cœur du chef.



Risotto aux pistils de safran de St-Hippolyte ;  
*Risotto mit Safranfäden*  
*Aux champignons ( mit frischen Champignons ) : 16.-*  
*Aux crevettes géantes( mit Riesenkrevetten) : 21.-*

Cailles farcies au foie gras, sur chou rouge et sauce vigneronne.  
*Gefüllte Wachteln mit Trauben , auf Rotkraut.*

23.-

Filet de bœuf poêlé, accompagné de beurre Maître d'Hôtel

*Gebratenes Rindsfilet mit Kräuterbutter*

25.-

Prix net, service compris

## Les fromages

Munster affiné par les caves Schuster à Orbey  
et gelée de Gewurztraminer des confitures Heguenauer de Bergheim  
5.50



Munster flambé au Marc de Gewurztraminer  
7.50



Assortiment de fromages  
*Munster, Comté, Ribeaupierre, Tome du Ried, chèvre, Roquefort, Chaource, ....*  
3 sortes : 6.-  
5 sortes : 9.-

## Les desserts

Crème brûlée à la fleur de tilleul  
*Gebrannte Crème mit Lindenblüten aromatisiert.*  
7.50

« Forêt Noire » en verrine  
*« Schwarzwälder » im Glas.*  
7.50

Poire William's d'Alsace, pochée, façon « Belle Hélène »  
*Pochierte Birne mit Vanilleeis und warme Schokoladensauce*  
7.50



Gâteau au chocolat tiède et salade d'oranges au Cointreau  
*Kleinen Schokoladenkuchen mit Orangensalat an Cointreau*  
7.50

Soufflé glacé au marc de Gewurztraminer  
*Eisauflauf mit Marc de Gewurz*  
7.50



## Café Gourmand

*Eine Tasse Kaffee mit einer Auswahl kleiner Köstlichkeiten*

7.50



Planchette de sorbets arrosés à l'eau de vie  
de la distillerie Staehly de Bergheim .

9.-

(sans alcool : ) 7.-

*Tous nos desserts sont élaborés avec de la crème « Label Rouge » Alsace lait*

Prix net, service compris

# Notre Menu du marché sur l'ardoise

( en semaine, sans boisson )

-Menu complet: 21.- €

-Entrée + plat : 17.-€

-Plat + dessert : 17.-€

Le week-end menu 3 plats à 30.-€

# A la découverte du terroir :



Un menu de 5 plats à 40.- (sans boisson)

Avec 4 verres (1dl) de vin d'Alsace à 58.-

\*\*\*

3 plats : à 29.-€ (sans boisson)

( Foie gras ou quenelles + canard + fromage ou dessert )

Foie gras d'oie élaboré par nos soins

*Hausgemachte Gänsestopfleber*

\*\*\*

Quenelles de brochet aux petits légumes

Sauce Riesling

*Hechtklösschen auf Gemüse, und Rieslingsauce*

\*\*\*

Magret de canard rôti au four  
Sur nid de choucroute et pommes fondantes  
*Gebratene Entenbrust auf Sauerkraut mit Bratkartoffeln*

\*\*\*

Munster d'Orbey, à la gelée de Gewurztraminer

\*\*\*

Kougelhopf glacé au Kirsch d'Alsace,  
fruits frais et coulis de framboises  
*Eiskugelhopf mit Himbeersauce*

Prix net, service compris