

# Entrées

## Vorspeise / Starters

**Assiette de crudités** ..... 8.50 €  
*Rohkost-Salat*  
*Raw vegetables salad*

**Escargots à l'Alsacienne** ..... 6 pièces : 9.90 €  
*Schnecken "Elsässer Art" (6 oder 12)* ..... 12 pièces : 18.90 €  
*Snails in garlic and parsley butter (6 or 12)*

**Velouté de choucroute au Crémant et diablotin de foie gras** ..... 10.00 €  
*Sauerkrautcremesuppe mit Crémant und mini Foie Gras Kanapee*  
*Creamy sauerkraut soup with Crémant and foie gras canapé*

**Tarte à l'oignon** ..... 10.50 €  
*Zwiebelkuchen*  
*Onion pie*

**Presskopf-vinaigrette en carpaccio** ..... 11.90 €  
*Sülze-Carpaccio*  
*Brawn carpaccio*

**Salade vigneronne (Cervelas, Emmental et cornichons)** ..... 13.90 €  
*Winzer-Salat (Fleischwurst, Emmentaler und Essiggurken)*  
*"Salade vigneronne" (Cervelas sausage, Emmental, and gherkins)*

**Duo de saumon, blinis et crème de raifort** ..... 14.50 €  
*Lachsduo, Blinis und Meerrettichsahne*  
*Duo of salmon, blinis and horseradish cream*

**Feuilleté à la crème de Munster et cumin** ..... 14.50 €  
*Blätterteiggebäck mit Munstercreme und Kümmel*  
*Puff pastry with Munster cheese cream and cumin*

**Foie gras de canard & son toast** ..... 21.90 €  
*Ente Foie gras & Toastbrot*  
*Duck foie gras & toast*

*Une liste des allergènes est tenue à votre disposition sur simple demande*  
*Tous nos prix s'entendent en euros, taxes et service compris*  
*Nous n'acceptons plus les chèques*  
*Merci de votre compréhension.*

## Plats / Hauptgang / Main dishes

### Les spécialités alsaciennes

**Baeckaoffa aux 3 viandes, salade verte**..... 25.00 €

*Elsässische Eintopf mit 3 verschiedene Fleischsorten, grüner Salat  
Alsatian hotpot with 3 varieties of meat, green salad*

**Choucroute garnie aux 5 viandes**..... 22.00 €

*Sauerkraut garniert mit 5 verschiedene Fleischsorten  
Sauerkraut with 5 varieties of meat*

**Choucroute au canard confit**..... 23.50 €

*Sauerkraut mit Entenconfit  
Sauerkraut with duck confit*

**Cuisse de poulet façon coq au Riesling, spätzle**..... 19.90 €

*Hähnchenkeule in Rieslingsosse, Spätzle  
Chicken thigh with Riesling sauce, spätzle*

**Cordon bleu de volaille au Munster, sauce crème champignons,  
frites et légumes de saison**..... 24.50 €

*Cordon Bleu vom Geflügel mit Munsterkäse, cremige Pilzsauce, Pommes und Gemüse  
Poultry cordon bleu with munster cheese, creamy mushrooms sauce, French fries and vegetables*

**Kassler en croûte, sauce crème champignons, frites  
et légumes de saison**..... 26.50 €

*« Kassler » im Teig, cremige Pilzsauce, Pommes und Gemüse  
Crusted "Kassler", creamy mushrooms sauce, French fries and vegetables*

**Jarret braisé à l'ancienne sur lit de choucroute**..... 23.50 €

*Gebratenes Eisbein garniert mit Sauerkraut  
Braised knuckle of pork with sauerkraut*

**Fleischnacka, salade verte**..... 22.00 €

*Fleischnecken nach Elsässer Art und grüner Salat  
Alsatian meat and noodle roll, served with green salad*

**Bibeleskaes (fromage blanc, ail, échalote, ciboulette servi avec pommes de terre)  
et jambon blanc**..... 17.90 €

*Bibeleskaes (Quark, Knoblauch, Schalotten, Schnittlauch, serviert mit Kartoffeln)  
und gekochtem Schinken  
Bibeleskaes (cottage cheese, garlic, shallots, chives served with potatoes) and cooked ham*

**Bibeleskaes (fromage blanc, ail, échalote, ciboulette servi avec pommes de terre),  
jambon blanc et Munster**..... 18.90 €

*Bibeleskaes (Quark, Knoblauch, Schalotten, Schnittlauch, serviert mit Kartoffeln), gekochtem  
Schinken und Munster Käse  
Bibeleskaes (cottage cheese, garlic, shallots, chives served with potatoes), cooked ham  
and Munster cheese*

## Les Viandes

**Filet de bœuf, beurre Maître d'hôtel \*** ..... **33.00 €**

*Rinderfilet mit Kräuterbutter*

*Beef fillet with garlic and parsley butter*

**Filet de bœuf, sauce au poivre vert \*** ..... **33.90 €**

*Rinderfilet mit grüner Pfeffersoße*

*Beef fillet with pepper sauce*

**Filet de bœuf aux morilles \*** ..... **39.00 €**

*Rinderfilet mit Morcheln*

*Beef fillet with morels*

*\*Accompagnement au choix : Frites / Purée de pommes de terre / Spaetzle*

## Les Poissons

**Choucroute de poissons, sauce beurre blanc et pommes de terre  
vapeur** ..... **27.50 €**

*Fischsauerkraut, cremige Weißweinsauce und Salzkartoffeln*

*Fish sauerkraut with creamy white wine sauce and steamed potatoes*

**Filet de saumon à l'unilatérale, sauce bibeleskaes et pommes  
vapeur** ..... **25.90 €**

*Zanderballotine mit Sauerkraut, Beurre blanc und Fischrogen*

*Ballotine of pike-perch with sauerkraut, beurre blanc and fish roe*

## Les plats végétariens

**Gratin de spaetzles au Munster, sauce champignons  
et salade verte** ..... **18.00 €**

*Überbackene Spätzle mit Pilzsauce und Saisongemüse*

*Gratin of spaetzle with mushrooms sauce and seasonal vegetables*

**Bibeleskaes** (fromage blanc, ail, échalote, ciboulette servi avec pommes de terre) ..... **16.90 €**

*Bibeleskaes (Quark, Knoblauch, Schalotten, Schnittlauch, serviert mit Kartoffeln)*

*Bibeleskaes (cottage cheese, garlic, shallots, chives served with potatoes)*

*Une liste des allergènes est tenue à votre disposition sur simple demande*

*Tous nos prix s'entendent en euros, taxes et service compris*

*Nous n'acceptons plus les chèques*

*Merci de votre compréhension.*

# Menus

## **Menu du Terroir ..... 33.00 €**

Presskopf-vinaigrette en carpaccio  
Choucroute au canard confit  
Kougelhopf glacé au Marc de Gewürztraminer

*Sülze-Carpaccio*  
*Sauerkraut mit Entenconfit*  
*Geeister Gugelhopf mit Marc de Gewürztraminer*

*Brawn carpaccio*  
*Sauerkraut with duck confit*  
*Iced Kougelhopf with Marc de Gewürztraminer*

## **Menu du Caveau ..... 53.00 €**

Foie gras de canard  
Filet de bœuf aux morilles  
Verrine de fruits exotiques

*Ente Foie Gras & Toastbrot*  
*Rinderfilet mit Morcheln*  
*Verrine mit exotischen Früchten*

*Duck foie gras & toast*  
*Beef fillet with morels*  
*Exotic fruit verrine*

## **Menu végétarien ..... 25.00 €**

Salade de chèvre chaud  
Spaetzle, champignons et légumes de saison  
Meringue glacée et chantilly

*Salat mit warmem Ziegenkäse-Toast*  
*Spätzle mit Pilzen, Gemüse der Saison*  
*Geeistes Baiser und Schlagsahne*

*Warm goat cheese salad*  
*Spaetzle with mushrooms and seasonal vegetables*  
*Iced meringue and whipped cream*

## **Menu Enfant (pour les - de 12 ans)..... 14.50 €**

Knacks ou nuggets maison avec frites ou spaetzles  
2 boules de glaces

*Knacks Wurst oder Nuggets mit Pommes oder Spätzle + 2 Kugeln Eis*  
*Knacks sausage or Nuggets with chips or spaetzles + 2 scoops of ice cream*

## Fromages | Käse/ Cheese

<b>Assortiment de fromages</b> .....	<b>8.90 €</b>
<i>Käseteller / Mixed cheese plater</i>	
<b>Munster</b> <sup>AOP</sup> .....	<b>7.50 €</b>
<i>Munster Käse / Munster cheese</i>	
<b>Munster</b> <sup>AOP</sup> <b>mariné au Kirsch</b> .....	<b>9.50 €</b>
<i>Mit Kirsch marinierter Münsterkäse / Munster cheese marinated in Kirsch</i>	

## Desserts | Nachtische / Desserts

<b>Entremets tout chocolat</b> .....	<b>11.00 €</b>
<i>Schokolade « Entremets » / Chocolate « entremets »</i>	
<b>Tartelette citron meringuée</b> .....	<b>8.90 €</b>
<i>Zitronen-Baiser-Törtchen / Lemon tartlet with meringue</i>	
<b>Forêt noire</b> .....	<b>10.90 €</b>
<i>Schwarzwälder Kirschtorte / Black Forest cake</i>	
<b>Verrine de fruits exotiques</b> .....	<b>9.50 €</b>
<i>Verrine mit exotischen Früchten / Exotic fruit verrine</i>	
<b>Crumble cookie, pomme-poire</b> .....	<b>8.90 €</b>
<i>Apfel-Birnen-Cookie-Crumble / Apple-pear cookie crumble</i>	
<b>Crème brûlée pralinée</b> .....	<b>10.50 €</b>
<i>Nugat-Creme-brûlée / Praline Crème brûlée</i>	
<b>Meringue glacée, chantilly</b> .....	<b>8.50 €</b>
<i>Geeistes Baiser und Schlagsahne / Iced meringue and whipped cream</i>	
<b>Kougelhopf glacé au Marc de Gewurztraminer</b> .....	<b>9.50 €</b>
<i>Geeister Gugelhopf mit Marc de Gewürztraminer Iced Kougelhopf with Marc de Gewürztraminer</i>	
<b>Sorbet arrosé - 3 boules arrosées de son alcool</b> .....	<b>9.90 €</b>
<i>Übergossener Sorbet - 3 Kugeln nach Wahl Sorbet with alcohol - 3 scoops of your choice</i>	
<b>Coupe de glace</b> ..... 1 boule : <b>3.00 €</b> ..... 2 boules : <b>6.00 €</b> ..... 3 boules : <b>8.90 €</b>	
<i>Glaces : vanille, chocolat, café, pistache, noix de coco Ice cream flavour : vanilla, chocolate, coffee, pistachio, coconut Eisgeschmack : Vanille, Schokolade, Kaffee, Pistazie, Kokosnuss Sorbets : fraise, framboise, citron, passion, poire Sorbet flavour : strawberry, raspberry, lemon, passion fruit, pear Sorbet-Geschmack : Erdbeere, Himbeere, Zitrone, Passionsfrüchte, Birne</i>	
<b>Café / Thé gourmand</b> .....	<b>12.90 €</b>
<i>Kaffee oder Tee mit Mini-Nachspeisen Coffee or Tea with mini desserts</i>	
<b>Irish café</b> (Whisky, café, chantilly) <b>ou Café Antillais</b> (Rhum, café, chantilly) ...	<b>9.90 €</b>
<b>Café Alsacien</b> (Marc de Gewurztraminer, café, chantilly) .....	<b>9.50 €</b>

*Tous nos desserts sont faits "Maison", exceptés :  
Le Kougelhopf glacé et les glaces de Glaces du Lac à Kuttolsheim*