

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

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

Desserts | Nachtische / Desserts

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

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