

Entrées

Vorspeise / Starters

Assiette de crudités <i>Rohkost-Salat</i> <i>Raw vegetables salad</i>	8.50€
Escargots à l'Alsacienne <i>Schnecken "Elsässer Art" (6 oder 12)</i> <i>Snails in garlic and parsley butter (6 or 12)</i>	6 pièces : 9.90€ 12 pièces : 18.90€
Velouté de choucroute au Crémant et diablottin de foie gras <i>Sauerkrautcremesuppe mit Crémant und mini Foie Gras Kanapee</i> <i>Creamy sauerkraut soup with Crémant and foie gras canapé</i>	10.00€
Tarte à l'oignon <i>Zwiebelkuchen</i> <i>Onion pie</i>	10.50€
Presskopf-vinaigrette en carpaccio <i>Sülze-Carpaccio</i> <i>Brawn carpaccio</i>	11.90€
Terrine de saumon et sandre <i>Lachs- und Zanderterrine</i> <i>Salmon and pike-perch terrine</i>	13.90€
Salade vigneronne (Cervelas, Emmental et cornichons) <i>Winzer-Salat (Fleischwurst, Emmentaler und Essiggurken)</i> <i>"Salade vigneronne" (Cervelas sausage, Emmental, and gherkins)</i>	13.90€
Feuilleté à la crème de Munster et cumin <i>Blätterteiggebäck mit Munstercreme und Kümmel</i> <i>Puff pastry with Munster cheese cream and cumin</i>	14.50€
Foie gras de canard & son toast <i>Ente Foie gras & Toastbrot</i> <i>Duck foie gras & toast</i>	21.90€

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

Baecaoffa aux 3 viandes, salade verte	25.00€
<i>Elsässische Eintopf mit 3 verschiedene Fleischsorten, grüner Salat</i> <i>Alsatian hotpot with 3 varieties of meat, green salad</i>	
Choucroute garnie aux 5 viandes	21.00€
<i>Sauerkraut garniert mit 5 verschiedene Fleischsorten</i> <i>Sauerkraut with 5 varieties of meat</i>	
Choucroute au canard confit	22.50€
<i>Sauerkraut mit Entenconfit</i> <i>Sauerkraut with duck confit</i>	
Cuisse de poulet façon coq au Riesling, spätzle	19.90€
<i>Hähnchenkeule in Rieslingsosse, Spätzle</i> <i>Chicken thigh with Riesling sauce, spätzle</i>	
Cordon bleu de volaille au Munster, sauce crème champignons, frites et légumes de saison	24.50€
<i>Cordon Bleu vom Geflügel mit Munsterkäse, cremige Pilzsauce, Pommes und Gemüse</i> <i>Poultry cordon bleu with munster cheese, creamy mushrooms sauce, French fries and vegetables</i>	
Kassler farci en croûte, sauce crème champignons, frites et légumes de saison	26.50€
<i>« Kassler » im Teig, cremige Pilzsauce, Pommes und Gemüse</i> <i>Crusted "Kassler", creamy mushrooms sauce, French fries and vegetables</i>	
Jarret braisé à l'ancienne sur lit de choucroute	23.50€
<i>Gebratenes Eisbein garniert mit Sauerkraut</i> <i>Braised knuckle of pork with sauerkraut</i>	
Fleischnacka, salade verte	21.00€
<i>Fleischnecken nach Elsässer Art und grüner Salat</i> <i>Alsatian meat and noodle roll, served with green salad</i>	
Filet de bœuf, beurre Maître d'hôtel *	33.00€
<i>Rinderfilet mit Kräuterbutter</i> <i>Beef fillet with garlic and parsley butter</i>	
Filet de bœuf, sauce au poivre vert *	33.90€
<i>Rinderfilet mit grüner Pfeffersoße</i> <i>Beef fillet with pepper sauce</i>	
Filet de bœuf aux morilles *	39.00€
<i>Rinderfilet mit Morcheln</i> <i>Beef fillet with morels</i>	
Choucroute de poissons, sauce beurre blanc et pommes de terre vapeur	27.50€
<i>Fischsauerkraut, cremige Weißweinsauce und Salzkartoffeln</i> <i>Fish sauerkraut with creamy white wine sauce and steamed potatoes</i>	
Cabillaud en croûte, sauce à la Tomme Welsche, pommes de terre vapeur et légumes de saison	28.90€
<i>Kabeljau in Kruste, Welsche Käsesauce, Salzkartoffel und Saisongemüse</i> <i>Cod in crust, Welsche cheese sauce, steamed potato and seasonal vegetables</i>	
Gratin de spaetzles au Munster, sauce champignons et légumes de saison	18.00€
<i>Überbackene Spätzle mit Pilzsauce und Saisongemüse</i> <i>Gratin of spaetzle with mushrooms sauce and seasonal vegetables</i>	

*Nos viandes sont servies avec des frites et légumes du moment

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 boeuf aux morilles
Marquise au chocolat et noisette

Ente Foie Gras & Toastbrot
Rinderfilet mit Morcheln
Schokolade und Haselnuss "Marquise"

Duck foie gras & toast
Beef fillet with morels
Chocolate and hazelnut "marquise"

Menu végétarien **25.00€**

Salade de chèvre chaud
Spaetzle, champignons et légumes de saison
Crèmeux Mascarpone à la vanille, pain d'épices et quetsches

Salat mit warmem Ziegenkäse-Toast
Spätzle mit Pilzen, Gemüse der Saison
Cremiger Mascarpone mit Vanille, Lebkuchen und Zwetschgen

Warm goat cheese salad
Spaetzle with mushrooms and seasonal vegetables
Mascarpone cream with vanilla, gingerbread and plums

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

Knacks ou filet de volaille avec frites ou spaetzles
2 boules de glaces

Knacks Wurst oder Geflügelschnitzel mit Pommes oder Spätzle + 2 Kugeln Eis
Knacks sausage or poultry fillet with chips or spaetzles + 2 scoops of ice cream

Fromages | Käse / Cheese

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

Desserts | Nachtische / Desserts

Marquise au chocolat et noisette <i>Schokolade und Haselnuss "Marquise"</i> <i>Chocolate and hazelnut "marquise"</i>	11.00€
Tarte ou Tartelette du moment <i>Tageskuchen oder Törtchen / Today's pie</i>	8.50€
Forêt noire <i>Schwarzwälder Kirschtorte / Black Forest cake</i>	10.90€
Crèmeux mascarpone à la vanille, pain d'épices et quetsches <i>Cremiger Mascarpone mit Vanille, Lebkuchen und Zwetschgen</i> <i>Mascarpone cream with vanilla, gingerbread and plums</i>	9.00€
Coupe de fruits de saison <i>Obstsalat der Saison / Seasonal fruit salad</i>	10.00€
Crème brûlée pralinée <i>Nugat-Creme-brûlée / Praline Crème brûlée</i>	10.50€
Nougat glacé pistache, framboise, citron <i>Eisnougat Pistazie, Himbeere, Zitrone / Pistachio, raspberry and lemon iced nougat</i>	11.50€
Kougelhopf glacé au Marc de Gewurztraminer <i>Geeister Gugelhopf mit Marc de Gewürztraminer</i> <i>Iced Kougelhopf with Marc de Gewürztraminer</i>	9.50€
Sorbet arrosé - 3 boules arrosées de son alcool <i>Übergossener Sorbet - 3 Kugeln nach Wahl</i> <i>Sorbet with alcohol - 3 scoops of your choice</i>	9.90€
Coupe de glace 1 boule : 3.00€ 2 boules : 6.00€ 3 boules : 8.90€ <i>Glaces : vanille, chocolat, café, pistache, noix de coco</i> <i>Ice cream flavour : vanilla, chocolate, coffee, pistachio, coconut</i> <i>Eisgeschmack : Vanille, Schokolade, Kaffee, Pistazie, Kokosnuss</i> <i>Sorbets : fraise, framboise, citron, passion, poire</i> <i>Sorbet flavour : strawberry, raspberry, lemon, passion fruit, pear</i> <i>Sorbet-Geschmack : Erdbeere, Himbeere, Zitrone, Passionsfrüchte, Birne</i>	
Café / Thé gourmand <i>Kaffee oder Tee mit Mini-Nachspeisen</i> <i>Coffee or Tea with mini desserts</i>	12.90€
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*