



Les Entrées - Vorpeisen - Starters

- **Potage du jour** 10.90€ °
Suppe des Tages - Soup of the day

- **Soupe à l'oignon et toast gratiné** 10.90€ °
Zwiebelsuppe und überbackener Toastbrot
French onion soup with gratinated toast

- **Véritable tarte à l'oignon "maison", salade verte** 13.40€ °
Hausgemachter Zwiebeltorte, grüner Salat
Homemade onion tart with green salad

- **Pâté en croûte Richelieu et ses crudités du moment, crème de raifort** 15.50€ °
"Pâté en Croûte" mit Foie Gras Mousse, Rohkost Salat und Meerrettichsahne
"Pâté en croûte" with foie gras mousse, raw vegetables and horseradish cream

- **Foie gras de canard "maison" et sa gelée au Marc de Gewurztraminer** 25.10€ °
Hausgemachte Enten Foie Gras mit Marc de Gewürztraminer Gelee
Homemade duck foie gras with Marc de Gewurztraminer jelly

- **Assiette de saumon fumé, bouquet de salade et ses toasts grillés** 23.90€ °
Räucherlachs mit, Salat und Toastbrot
Smoked salmon, salad and toasts

- **Salade mixte alsacienne (cervelas, Emmental)** 16.00€ °
Elsässer Salat (Fleischwurst und Emmentaler)
Alsatian salad (cervelas sausage and Emmental)

- **Salade de mâche, jambon fumé et Munster frais** 18.40€ °
Feldsalat mit geräuchertem Schinken und frischem Munsterkäse
Lamb's lettuce salad with smoked ham and fresh Munster cheese

- **Salade verte** 6.40€ °
Grüner Salat - Green salad

° *Petites assiettes servies uniquement suivies d'un plat.*

LES PLATS « FAITS MAISON »  SONT ELABORES SUR PLACE A PARTIR DE PRODUITS BRUTS.

TOUTE NOTRE EQUIPE SE TIENT A VOTRE DISPOSITION POUR VOUS RENSEIGNER SUR LA COMPOSITION DES PLATS EN RAPPORT AVEC LA LISTE DES ALLERGENES NOTOIRES.



Plats Végétariens - Vegetarisch - Vegetarian

- **Gratin de spaetzles au fromage et champignons de Paris, salade verte** 19.60€
Spätzle-Auflauf mit Käse, Pilzen und grüner Salat - Spaetzle gratin with cheese and mushrooms, green salad
- **Poêlon de pommes de terre au Munster, salade verte** 19.60€
Bratkartoffeln-Pfanne mit Münsterkäse überbacken, grüner Salat - Potatoes «cassolete» with Munster cheese, green salad
- **Bibeleskaes, galettes de pommes de terre et Munster** 19.50€
Quark mit Kartoffelpuffer und Munster Käse - "Bibeleskaes" with potato pancakes and Munster cheese



Les Poissons - Fischgerichte - Fishes

- **Truite saumonée, beurre blanc, spaetzles et légumes du moment** 24.80€
Lachsforelle im Ganzen, "beurre blanc" Sauce, Spätzle und Gemüse
Salmon trout, "beurre blanc" sauce, spaetzles and vegetables
- **Filet de sandre, beurre blanc, spaetzles et légumes du moment** 24.20€
Zanderfilet in "beurre blanc" Sauce, Spätzle und Gemüse - Pike perch fillet in "beurre blanc" sauce, spaetzle and vegetables
- **Choucroute aux 3 poissons (plie, saumon, haddock fumé) et beurre blanc** 26.70€
Sauerkraut mit dreierlei Fisch (Scholle, Lachs, geräucherter Schellfisch) und "beurre blanc" Sauce
Sauerkraut with 3 fishes (plaice, salmon, smoked haddock) and "beurre blanc" sauce



Les Viandes - Fleischgerichte - Meats

- **Cuisse de poulet, sauce au Riesling et champignons, légumes du moment spaetzles** 21.40€
Hähnchenkeule in Riesling- und Champignonsauce, Gemüse und Spaetzle
Chicken leg in Riesling and mushrooms sauce, vegetables and spaetzle
- **Pièce du Boucher, sauce poivre, légumes du moment et frites** 23.70€
Gegrilltes Rindersteak, Pfeffersauce, Gemüse und Pommes
Grilled beef steak, pepper sauce, vegetables and French fries
- **Civet de gibier de notre région, champignons des bois, spaetzles et chou rouge** 23.60€
Wildfleischragout mit Pilzen, Spätzle und Rotkohl
Game stew with mushrooms, spaetzle and red cabbage




Les Spécialités - Specialitäten - Specialities

- **Baeckeoffe aux trois viandes, salade verte** **25.60€**
Baeckeoffe in Weißwein gegart mit dreierlei Fleisch, Salat - Baeckeoffe terrine with three meats and green salad
- **Bouchée à la reine (volaille, veau), et spaetzles**..... **23.10€**
Traditionnelle "Königin" Pastetchen (Kalb und Geflügel), Spätzle - The traditional "vol-au-vent" (chicken and veal), spaetzle
- **"Waedele" (jambonneau) à la bière et choucroute**..... **23.90€**
In Bier geschmorte Schweinshaxe und Sauerkraut - Pork knuckle braised with Beer and sauerkraut



Autour de la choucroute - Sauerkraut - Sauerkraut

- **Poêlon de choucroute, viandes fumées et spaetzles**..... **19.80€**
Bratpfanne mit Sauerkraut, geräuchtem Fleisch und Spätzle - Sauerkraut "cassolette" with smoked meats and spaetzle
- **Choucroute strasbourgeoise**..... **24.10€**
(5 garnitures : knack, palette fumée, lard fumé, saucisse fumée d'Alsace, collet salé)
Sauerkraut « strasbourgeoise » mit fünf Beilagen, Knack Wurst, Schaüfele , geräucherter Speck, Elsässiche geräucherte Bratwurst und gesalzener Schweinenacken - "Strasbourgeoise" sauerkraut with 5 sides: knack sausage, smoked pork shoulder, smoked bacon, Alsatian smoked sausage and salted pork neck
- **Choucroute aux 3 poissons (plie, saumon, haddock fumé) et beurre blanc**..... **26.70€**
*Sauerkraut mit dreierlei Fisch (Scholle, Lachs, geräucherter Schellfisch) und "beurre blanc" Sauce
Sauerkraut with 3 fishes (plaice, salmon, smoked haddock) and "beurre blanc" sauce*

LES PLATS « FAITS MAISON »  SONT ELABORES SUR PLACE A PARTIR DE PRODUITS BRUTS.

TOUTE NOTRE EQUIPE SE TIENT A VOTRE DISPOSITION POUR VOUS RENSEIGNER SUR LA COMPOSITION DES PLATS EN RAPPORT AVEC LA LISTE DES ALLERGENES NOTOIRES.

Menu Marché de Noël

38.00€

Potage du jour

Suppe des Tages - Soup of the day

○○

Civet de gibier de notre région, champignons des bois, spaetzles et chou rouge

Wildfleischragout mit Pilzen, Spätzle und Rotkohl

Game stew with mushrooms, spaetzle and red cabbage

○○

Mousse au chocolat

Schokoladenmousse - Chocolate mousse

Menu Histoire de Noël

51.00€

Apéritif maison

○○

Pâté en croûte Richelieu et ses crudités du moment, crème de raifort

"Pâté en Croûte" mit Foie Gras Mousse, Rohkost Salat und Meerrettichsahne

"Pâté en croûte" with foie gras mousse, raw vegetables and horseradish cream

○○

Filet de sandre, beurre blanc, spaetzles et légumes

Zanderfilet in "beurre blanc" Sauce, Spätzle und Gemüse

Pike-perch fillet with "beurre blanc" sauce, spaetzle and vegetables

○○

Munster au cumin

Munsterkäse mit Kummel - Munster cheese with cumin

Ou/Oder/Or

Tranche de vacherin "maison"

(glace vanille et fraise, coulis de fruits rouges et chantilly)

Geeiste Baisertorte, Vanille- und Erdbeereis, rote Früchtecoulis und Schlagsahne

Iced vanilla-strawberry vacherin with homemade red fruit coulis and whipped cream

Menu Terroir

33.50€

Tarte à l'oignon

Hausgemachter Zwiebeltorte, grüner Salat

Homemade onion tart with green salad

○○

Choucroute strasbourgeoise

(5 garnitures : knack, palette fumée, lard fumé, saucisse fumée d'Alsace, collet salé)

Sauerkraut « strasbourgeoise » mit 5 Beilagen-

"Strasbourgeoise" sauerkraut with 5 sides

Menu Enfant

Jusqu'à 10 ans - Bis 10 Jahren - Up to 10 years old

12.40€

Knack, frites

ou

nuggets de poulet et frites

+

Dessert surprise

Knackwurst oder Nuggets Hähnchen und Pommes + ein «Überraschung» Nachtisch

Knack sausage or chicken nuggets and French fries + a "surprise" dessert



Les Fromages - Käse - Cheeses

accompagnés d'une salade verte - mit grüner Salat - with green salad

- **Assiette de Munster** 10.20€
Munster Käse - Munster cheese
- **Assortiment de fromages (chèvre, Tomme d'Alsace, Munster)** 10.80€
Ziegenkäse, Tommekäse, Munster - Goat cheese, Tomme cheese, Munster cheese



Les Desserts - Nachtische - Desserts

- **Vacherin glacé comme jadis, vanille-fraise, coulis de fruits rouges** 10.80€
Geeiste Baisertorte, Vanille- und Erdbeereis, rote Beeren Coulis
Iced vanilla-strawberry vacherin with homemade red fruit coulis
- **Apfelstrudel, crème à la vanille et sa boule de glace vanille** 10.80€
Apfelstrudel, Vanillesoße und Vanilleeis - Apple strudel, vanilla custard and vanilla ice cream
- **Véritable forêt noire** 10.80€
Ein Stück traditionelle Schwarzwälder Kirschtorte - Slice of traditional homemade Black forest cake
- **Crème brûlée au pain d'épices** 10.80€
Lebkuchen Creme brulee - Gingerbread-flavored crème brûlée
- **Tarte aux fruits** 9.70€
Obstkuchen - Fruit pie
- **Salade de fruits** 10.30€
Obstsalat - Fruit salad
- **Kougelhöpff glacé au Marc de Gewurztraminer, coulis aux fruits rouges** 10.80€
Kougelhöpff mit Marc de Gewurztraminer, rote Beeren Coulis
Iced Kougelhöpff with Marc de Gewurztraminer brandy, red fruits coulis
- **Mousse au chocolat** 9.30€
Schokoladenmousse - Chocolate mousse
- **La coupe de sorbets (3 boules) arrosés : citron, framboise ou poire à l'eau-de-vie d'Alsace** 10.20€
Sorbet Eisbecher, 3 Kugeln: Zitron, Himbeere oder Birne, übergossen mit Schnaps
Sherbet cup (3 scoops): lemon, raspberry or pear with Alsatian brandy
- **La coupe de glace (3boules)** 9.20€
Eisbecher (3 Kugeln) - Ice cream (3 scoops)
- **Irish coffee (café expresso, Whisky et chantilly)** 10.70€
- **Café alsacien, Marc de Gewurztraminer et chantilly** 10.70€
Elsässischer Kaffe mit Marc de Gewürztraminer und Schlagsahne - Alsatian coffee, Marc de Gewurztraminer brandy and whipped cream