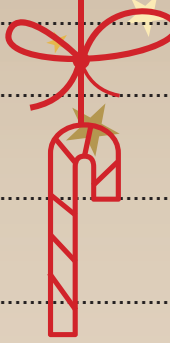


Les entrées - Vorpeisen - Starters

• Potage du jour / <i>Suppe des Tages</i> / Soup of the day	10.90€
• Soupe à l'oignon et toast gratiné	10.90€
<i>Zwiebelsuppe und überbackener Toastbrot</i> / French onion soup with gratined toast	
• Véritable tarte à l'oignon «maison», salade verte	13.40€
<i>Hausgemachter Zwiebeltorte, grüner Salat</i> / 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€
<i>Hausgemachte Enten Foie Gras mit Marc de Gewürztraminer Gelee</i> Homemade duck foie gras with Marc de Gewürztraminer jelly	
• Assiette de saumon fumé, bouquet de salade et ses toasts grillés	23.90€
<i>Räucherlachs mit Salat und Toastbrot</i> / Smoked salmon, salad and toasts	
• Salade mixte alsacienne (cervelas et emmental)	16.00€
<i>Elsässischer Salat (Fleischwurst und Emmentaler)</i> / Alsatian salad (cervelas sausage and Emmental)	
• Salade de mâche, jambon fumé et Munster frais.....	18.40€
<i>Feldsalat mit geräuchertem Schinken und frischem Munsterkäse</i> Lamb's lettuce salad with smoked ham and fresh Munster cheese	
• Salade verte / <i>Grüner Salat</i> / Green salad	6.40€



Plats végétariens -Vegetarisch - Vegetarian

• Gratin de spaetzle au fromage et champignons de Paris, salade verte.....	19.60€
<i>Spätzle-Auflauf mit Käse, Pilzen und grüner Salat</i> / Spaetzle gratin with cheese and mushrooms, green salad	
• Poêlon de pommes de terre au Munster, salade verte	19.60€
<i>Bratkartoffeln-Pfanne mit Münsterkäse überbacken, grüner Salat</i> / Potatoes «cassolette» with Munster cheese, green salad	
• Bibeleskaes, galettes de pommes de terre et Munster	19.50€
<i>Quark mit Kartoffelpuffer und Munster Käse</i> / «Bibeleskaes» with potato pancakes and Munster cheese	

Les poissons - Fischgerichte - Fishes

• Truite saumonée, beurre blanc, spaetzles et légumes du moment.....	24.80€
<i>Lachsforelle im Ganzen, «beurre blanc» Sauce, Spätzle und Gemüse</i> Salmon trout, «beurre blanc» sauce, spaetzle and vegetables	
• Filet de sandre, beurre blanc, spaetzles et légumes du moment.....	24.20€
<i>Zanderfilet in «beurre blanc» Sauce, Spätzle und Gemüse</i> Pike perch fillet in «beurre blanc» sauce, spaetzle and vegetables	
• Choucroute aux 3 poissons (plie, saumon, haddock fumé) et beurre blanc.....	26.70€
<i>Sauerkraut mit dreierlei Fisch (Scholle, Lachs, geräucherter Schellfisch) und «beurre blanc» Sauce</i> 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€
<i>Hähnchenkeule in Riesling- und Champignonsauce, Gemüse und Spätzle</i> Chicken leg in Riesling and mushrooms sauce, vegetables and spaetzle	
• Pièce du Boucher, sauce poivre, légumes du moment et frites.....	23.70€
<i>Gegrilltes Rindersteak, Pfeffersauce, Gemüse und Pommes</i> / Grilled beef steak, pepper sauce, vegetables and French fries	
• Civet de gibier de notre région, champignons des bois, spaetzles et chou rouge	23.60€
<i>Wildfleischragout mit Pilzen, Spätzle und Rotkohl</i> / Game stew with mushrooms, spaetzle and red cabbage	

Toute notre équipe se tient à votre disposition pour vous renseigner sur la composition des plats en rapport avec la liste des allergènes notoires.

Les spécialités - Spezialitäten - Specialities

• Baeckeoffe aux trois viandes, salade verte	25.60€
<i>Baeckeoffe-in Weißwein gegart mit dreierlei Fleisch, Salat</i> / Baeckeoffe terrine with three meats and green salad	
• Bouchée à la reine (volaille, veau), et spaetzles	23.10€
<i>Traditionnelle «Königin» Pastetchen (Kalb und Geflügel), Spätzle</i> / The traditional vol-au-vent (chicken and veal), spaetzle	
• Waedele (Jambonneau) à la bière et choucroute	23.90€
<i>In Bier geschmorte Schweinshaxe und Sauerkraut</i> / Pork knuckle braised with Beer and sauerkraut	
• Fleischkiechles, sauce crème et champignons, spaetzles	22.50€
<i>Fleischkiechle, Rahmsoße mit Pilzen, Spätzle</i> / Fleischkiechles (Alsatian meat patties), cream and mushroom sauce, spaetzle	

Autour de la choucroute - Sauerkraut - Sauerkraut

• Poêlon de choucroute, viandes fumées et spaetzles	19.80€
<i>Bratpfanne mit Sauerkraut, gerauchtem Fleisch und Spätzle</i> / Sauerkraut cassolette with smoked meats and spaetzle	
• Choucroute strasbourgeoise	24.10€
(5 garnitures: knack, palette fumée, lard fumé, saucisse fumée d'Alsace, collet salé) <i>Sauerkraut «strasbourgeoise» mit fünf Beilagen, Knack Wurst, Schaüfele, geräuchter Speck,</i> <i>Elsässiche geräucherte Bratwurst und gesalzener Schweinenacken</i> / «Strasbourggeoise» 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€
<i>Sauerkraut mit dreierlei Fisch (Scholle, Lachs, geräucherter Schellfisch) und «beurre blanc» Sauce</i> Sauerkraut with 3 fishes (plaice, salmon, smoked haddock) and «beurre blanc» sauce	

Menu Marché de Noël - 38.00€

Potage du jour / <i>Suppe des Tages</i> / Soup of the day

Civet de gibier de notre région, champignons des bois, spaetzles et chou rouge
<i>Wildfleischragout mit Pilze, Spätzle und Rotkohl</i> / Game stew with mushrooms, spaetzle and red cabbage

Mousse au chocolat / <i>Schokoladenmousse</i> / Chocolate mousse

Menu Terroir - 33.50€

Tarte à l'oignon / <i>Hausgemachter Zwiebeltorte, grüner Salat</i> / Homemade onion tart with green salad

Choucroute strasbourgeoise (5 garnitures: knack, palette fumée, lard fumé, saucisse fumée d'Alsace, collet salé)
<i>Sauerkraut «strasbourgeoise» mit 5 Beilagen</i> / «Strasbourggeoise» sauerkraut with 5 sides

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
<i>Zanderfilet in «beurre blanc» Sauce, Spätzle und Gemüse</i> Pike-perch fillet with «beurre blanc» sauce, spaetzle and vegetables

Munster au cumin / <i>Munsterkäse mit Kummel</i> / Munster cheese with cumin
Ou / Oder / Or
Tranche de vacherin «maison» (glace vanille et fraise, coulis de fruits rouges et chantilly)
<i>Geeiste Baisertorte, Vanille und Erdbeereis, rote Früchtecoulis und Schlagsahne</i> Iced vanilla-strawberry vacherin with homemade red fruit coulis and whipped cream

Menu enfant - 12.40€

Jusqu'à 10 ans / <i>Bis 10 Jahren</i> / Up to 10 years old
Knack et frites ou nuggets de poulet et frites 1 dessert «surprise»
<i>Knackwurst oder Nuggets Hähnchen und Pommes Frites und ein «Überraschung» Nachtisch</i> Knack sausage or chicken nuggets and French fries and a «surprise» dessert

Les fromages - Käse - Cheeses

Accompagnés d'une salade verte / <i>Mit grüner Salat</i> / With green salad	
Assiette de Munster / <i>Munster Käse</i> / Munster cheese	10.20€
Assortiment de fromages (Chèvre, Tomme d'Alsace, Munster).....	10.80€
<i>Ziegenkäse, Tommekäse, Munster</i> / Goat cheese, Tomme cheese, Munster cheese	



Les desserts - Nachtische - Desserts

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

Caféterie

• Expresso	2.80€
• Grand café	3.90€
• Double expresso	4.80€
• Cappuccino	4.50€
• Thé, infusion	3.70€
• Chocolat chaud au lait.....	4.80€
- Supp. lait	1.00€
- Supp. citron.....	1.00€