



## *Les Entrées - Vorpeisen - Starters*

- **Potage du jour**  
*Suppe des Tages* - Soup of the day
- **Soupe à l'oignon et ses toasts gratinés**  
*Überbackene Zwiebelsuppe* - French onion soup
- **Véritable tarte à l'oignon "maison", salade verte**  
*Hausgemachter Zwiebeltorte, grüner Salat* - Homemade onion tart with green salad
- **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*
- **Foie gras de canard "maison" et sa compotée de quetsches**  
*Hausgemachte Enten Foie Gras mit Zwetschgenkompott* - Homemade duck foie gras with its plum compote
- **Assiette de saumon fumé, bouquet de salade et ses toasts grillés**  
*Teller mit Räucherlachs, Salat und Toasts* - Smoked salmon, salad and toasts
- **Salade alsacienne** (cervelas et Emmental râpé, œuf dur et tomate)  
*Elsässischer Salat (mit Fleischwurst und Geriebener Emmentaler)* - Alsatian salad (cervelas and grated Emmental cheese)
- **Salade de mâche, jambon fumée et Munster frais**  
*Feldsalat mit geräuchertem Schinken und Munster Käse* - Salad of lamb's lettuce, smoked ham and Munster cheese
- **Salade verte**  
*Grüner Salat* - Green salad



## *Plats Végétariens - Vegetarier - Vegetarian*

- **Gratin de spaetzle au fromage et champignons de Paris, salade verte**  
*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**  
*Bratkartoffeln-Pfanne mit Münsterkäse überbacken, grüner Salat* - Potatoes «cassolette» with Munster cheese, green salad
- **Bibeleskaes galettes de pommes de terre et Munster affiné**  
*Quark mit Kartoffelpuffer und Munster Käse* - "Bibeleskaes" with potato pancakes and Munster cheese



## *Les Poissons - Fischgerichte - Fishes*

- **Pavé de Sandre, sauce au Riesling, spaetzles et légumes**  
*Zanderfilet in Rieslingsoße, Spätzle und Gemüse* - Pike-perch fillet with Riesling sauce, spaetzles and vegetables
- **Choucroute aux 3 poissons (loup, saumon, colin fumé), beurre blanc et pomme vapeur**  
*Sauerkraut mit dreierlei Fisch (Wolfsbarsch, Lachs, geräucherter Seelachs)*  
*Sauerkraut with 3 fishes (sea bass, salmon and smoked hake)*
- **Pavé de saumon, sauce Riesling sur lit de choucroute et pomme vapeur**  
*Lachssteak in Rieslingsoße, Sauerkraut und Dampfkartoffeln*  
*Thick slice of salmon with Riesling sauce, sauerkraut and steamed potato*



## *Les Spécialités - Spezialitäten - Specialities*

- **La traditionnelle bouchée à la reine (volaille, veau) et spaetzles**

*Die traditionelle «Königin Pastetchen» (Kalb, Geflügel) und Spätzle*

*The traditional "vol-au-vent" (Chicken, veal) and spaetzles*

- **Baeckeoffe aux trois viandes, salade verte**

*Baeckeoffe: Kalb, Schweine und Lammfleisch in Riesling gegart, Salat*

*Baeckeoffe terrine with veal, pork and lamb, green salad*

- **Jarret de porc doré à la bière et pommes de terre sautées**

*Schweinehaxe im Bier gebraten und Bratkartoffeln*

*Pork knuckle braised with beer and pan-fried potatoes*



## *Les choucroutes - Sauerkraut - Saurkraut*

- **Poêlon de choucroute, viandes fumées et spaetzles**

*Sauerkrautpfanne mit geräuchertem Fleisch und Spätzle - Sauerkraut «cassollette» with smoked meats and spaetzles*

- **Choucroute strasbourgeoise**

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

*Sauerkraut « strasbourgeoise » mit 5 Beilagen, Straßburger Würstchen, geräucherte Schweineschulter, Speck, geräucherte*

*Elsässische Bratwurst und gesalzener Schweinshalssteak - "Strasbourgeoise" sauerkraut with 5 sides: knack sausage, smoked pork shoulder, smoked bacon, smoked Alsatian sausage and salted pork neck*

- **Choucroute aux 3 poissons (loup, saumon, colin fumé), beurre blanc et pomme vapeur**

*Sauerkraut mit dreierlei Fisch (Wolfsbarsch, Lachs, geräucherter Seelachs)*

*Sauerkraut with 3 fishes (sea bass, salmon and smoked hake)*



## *Les Viandes - Fleischgerichte - Meats*

- **La pièce de bœuf du boucher, sauce au poivre, légumes et frites**

*Rinderfleisch des Tages, Pfeffersoße, Gemüse und Pommes*

*Piece of beef, pepper sauce, vegetables and french fries*

- **Poulet au Riesling "façon coq", légumes et spaetzles**

*"Hähnchen" in Rieslingsoße, Gemüse und Spätzle*

*Chicken with Riesling sauce, vegetables and spaetzles*

- **Civet de gibier des Vosges (selon la chasse), champignons des bois, spaetzles et chou rouge**

*Wildfleischragout mit Pilzen, Spätzle und Rotkohl*

*Game stew with mushrooms, spaetzles and red cabbage*

## Menu Marché de Noël

### Potage du jour

*Suppe des Tages - Soup of the day*

\*\*\*

### Civet de gibier des Vosges (selon la chasse), 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 Terroir

### 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-*  
*"Strasbourg" sauerkraut with 5 sides*

## Menu Enfant

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

### Knack et frites

ou

nuggets de poulet et frites

+

1 dessert « surprise »

*Knackwurst oder Nuggets Hähnchen und Pommes*  
*+ ein «Überraschung» Nachtisch*  
*Knack sausage or chicken nuggets and French fries*  
*+ a "surprise" dessert*

## Menu Histoire de Noël

### 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*



### Pavé de Sandre, sauce au Riesling, spaetzles et légumes

*Zander in Rieslingsoße, Spätzle und Gemüse*  
*Pike-perch fillet with Riesling sauce, spaetzles and légumes*



### 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*



## *Les Fromages - Käse - Cheeses*

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

- **Munster, cumin, oignon**

*Munster Käse - Munster cheese*

- **Assortiment de fromages**

*Käse Teller - Assortment of cheese*

## *Les Desserts - Nachtische - Desserts*

- **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*

- **Apfelstrudel, crème anglaise et sa boule de glace vanille**

*Apfelstrudel, Vanillesoße und Vanilleeis*

*Apple strudel, vanilla custard and vanilla ice cream*

- **Véritable Forêt Noire "maison"**

*Ein Stück traditionelle Schwarzwälder Kirschtorte*

*Slice of traditional homemade slice of Black forest cake*

- **Crème brûlée "maison"**

*Crème brûlée - crème brûlée*

- **Kougelhopf glacé au Marc de Gewurztraminer, crème anglaise**

*Kougelhopf mit Marc de Gewürztraminer, Vanillesoße*

*Iced Kougelhopf with Gewurztraminer marc brandy, vanilla custard*

- **Tarte aux fruits "maison"**

*Obsttorte - Fruit pie*

- **Mousse au chocolat**

*Schokoladenmousse - Chocolate mousse*

- **Salade de fruits**

*Obstsalat - Fruit salad*

- **La coupe de sorbet citron arrosée au Marc de Gewurztraminer**

*Sorbet Eisbecher (3 Kugeln) : Zitrone, Himbeere oder Birne, mit einem Schuss Schnaps*

*Sherbet sundae (3 scoops): lemon, raspberry or pear with Alsatian brandy*

- **La coupe de glace (3boules)**

*Eisbecher (3 Kugeln) - Ice cream (3 scoops)*

- **Irish coffee (café expresso, Whisky et chantilly)**

- **Café alsacien, Marc de Gewurztraminer et chantilly**

*Elsässischer Kaffee mit Marc de Gewürztraminer und Schlagsahne*

*Alsatian coffee with Marc de Gewurztraminer and whipped cream*

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