

Notre chef de Cuisine Eddy Fischer et toute son Equipe vous souhaitent un Bon Appétit

Tous nos prix ont été actualisés pour que vous bénéficiez de la nouvelle TVA

Les Entrées

Presskopf de Cochon de Lait, Panier Maraîcher 8.- €

Compotée de Lapin en Gelée, Tomates Balsamique et Jeunes Pousses 7.50 €

Salade de Choucroute et ses Gourmandises 9.20 €

Tartare d'Ombre Chevalier, Crème « Citron Vert » 12.40 €

*Marbré de Foie Gras d'Oie et Canard à l'Alsacienne,
Gelée au Pinot Gris 16.50 €*

Les Escargots à l'Alsacienne les 12 15.50 € - les 6 8.- €

Les Poissons

*Dos de Bar rôti à la Moutarde Violette, Croustillant de Jambon,
Rizotto au Basilic 17.10 €*

Filet de Dorade Royale, Rubans de Légumes, Crème de Pavot - 14.80 €

Choucroute aux Poissons, Beurre Blanc 17.50 €

*Palette de Noix de Saint Jacques, Légumes en Ratatouille,
Crème de Safran 23.50 €*

Prix par personne, service compris.

Notre chef de Cuisine Eddy Fischer et toute son Equipe vous souhaitent un Bon Appétit

Les Viandes

Millefeuille de Noix de Veau, ses Bouchons des Sous Bois 15.- €

*Rognons de Veau Poêlés, Moutarde à l'Ancienne,
Spaetzle Maison 14.70 €*

Choucroute d'Alsace « Bio » aux 5 Viandes 15.- €

Médailles de Filet Mignon de Porc, Nouilles Alsaciennes 12.- €

*Croustillant de Selle d'Agneau aux Herbes,
Pommes de Terre Ecrasées aux Olives Noires 19.- €*

Tournedos de Bœuf, Moelle Pochée, Sauce Pinot Noir 21.50 €

Poitrine de Volaille au Riesling, Spaetzle Maison 11.60 €

Sélection de Fromages (5 sortes) € 7.-

Certains desserts sont à commander en début de repas,
Veuillez consulter notre carte de desserts

Tous nos prix ont été actualisés pour que vous bénéficiez de la nouvelle TVA

Prix par personne, service compris.