

Le chef vous propose

Saucisse de sanglier,

Pommes sautées, lentilles, sauce aux oignons 17,-

Wildschwein Bratwurst mit Rösti und Zwiebelsauce

Friture de sandre en pâte en bière,

sauce remoulade, pomme nature et salade verte 18,30

Fritierte Zander Filet im Bierteig mit Remoulade Sauce,

Kartoffel und grüner Salat serviert

Noix de Saint-Jacques snackée, Purée de topinambour,

Salade d'herbes au Xeres, coulis couleur Magenta 21,-

Petite portion 16,-

St-Jakobs-Muscheln mit Erdbirnenpüree, Salat angemacht mit Xeres-Essig

Magenta Farbe Coulis

*-Prix nets en euros-
-Boissons non comprises-*

Nos spécialités en choucroute

<i>La choucroute aux trois poissons</i> <i>Drei verschiedene Fische mit Sauerkraut</i>	21,50
<i>La choucroute garnie à l'alsacienne</i> <i>Sauerkraut auf Elsaesser Art</i>	18,40
<i>La choucroute royale arrosée au blanc de blanc</i> <i>(pour deux pers.)</i> <i>Sauerkraut mit Blanc de Blanc (für zwei pers.)</i>	42,-
<i>Le cordon alsacien farci à la choucroute</i> <i>Gefülltes Kalbsschnitzel mit Sauerkraut</i>	23,-



Pour nos petits invités, nous vous proposons:

La paire de viennoise accompagnée de frites et de sauces ou
Le steak de bœuf accompagné de légumes et de frites
Glace en dessert

7,90

-Prix nets en euros-
-Boissons non comprises-

Nos entrées – Die Vorspeisen

<i>L'assiette de crudités</i> <i>Gemichter Salat</i>	7,40
<i>La terrine du chef faite « maison »</i> <i>Hausgemachte Terrine</i>	9,70
<i>La salade de la chasse</i> <i>Jambon cru de sanglier, terrine, foie gras, garniture.</i> <i>Jägersalat(Wildschweinrohschinken, Terrine, Foie Gras.)</i>	12,50
<i>Escalope de foie gras poêlée, compote de pomme à l'ancienne,</i> <i>Jus de viande</i> <i>Gebratener Enteleber mit Apfelmuss</i>	16,-
<i>Jambon cru de sanglier, confit d'oignons</i> <i>Wildschwein Rohschinken mit Zwiebelconfit</i>	9,-
<i>Le potage du jour</i> <i>Tagessuppe</i>	5,50
<i>Les escargots (la douzaine)</i> <i>Schnecken (la demi-douzaine)</i>	10,80 8,-

-Prix nets en euros-
-Boissons non comprises-

Nos poissons – Die Fischgerichte

*Les carpes frites servies avec
pommes frites et salade verte* **18,90**
Fritierte Karpfen garniert

*Les filets de carpe frite avec
pommes frites et salade verte* **20,20**
Fritierte Karpfen-Filet garniert

*Les filets de perche aux amandes
pommes nature et salade verte* **21,-**
Egli-filet mit Mandeln

La truite au bleu **16,-**
Die Forelle « blau »

La truite meunière **16,60**
Die Forelle « Müllerin »

La truite aux amandes **17,50**
Die gebratene Forelle serviert mit Mandeln

*Les truites sont servies avec des pommes nature,
Salade verte supplément 3,-*

*-Prix nets en euros-
-Boissons non comprises-*

Nos viandes – Die Fleischgerichte

<i>Le faux-filet maître d'hôtel ou sauce au poivre</i> <i>mit Pfeffersauce, Kräuter-butter</i>	19,20
<i>Le faux-filet aux morilles</i> <i>mit Morchelsauce</i>	23,50
<i>Le tournedos maître d'hôtel ou sauce au poivre</i> <i>Rinds-filet mit Kräuter-butter oder Pfeffersauce</i>	26,50
<i>Le tournedos aux morilles</i> <i>Rinds-filet mit Morchelsauce</i>	31,-
<i>L'escalope de veau à la crème</i> <i>Kalbsschnitzel mit Rahmsauce</i>	18,80
<i>La paillarde aux morilles</i> <i>Kalbsschnitzel mit Morchelsauce</i>	23,30
<i>Le cordon bleu</i> <i>Gefülltes Kalbsschnitzel</i>	22,-
<i>Toutes ces viandes sont servies avec pommes frites et salade verte</i> <i>Alle diese gerichte sind mit pommes und grüner salat serviert</i>	
<i>La tête de veau à la vinaigrette,</i> <i>pomme nature et salade verte</i> <i>Kalbskopf mit Vinaigrette, Kartoffel und grüner Salat</i>	16,80

-Prix nets en euros-
-Boissons non comprises-

Nos desserts

<i>Le flan caramel garni de chantilly</i>	4,-
<i>La meringue chantilly</i>	4,50
<i>La meringue glacée chantilly</i>	6,30
<i>Le mystère</i>	6,-
<i>Le mystère flambé au Grand- marnier</i>	8,50
<i>La forêt noire glacée</i>	7,20
<i>Le kougelhopf glacé</i>	7,20
<i>Les profiteroles au chocolat</i>	7,20
<i>L'irish coffee</i>	6,50
<i>La coupe glacée Délice (trois boules au choix, chantilly)</i>	5,-
<i>La coupe griottes (glace vanille et griottes au Kirsch)</i>	7,-
<i>La coupe danemark</i>	6,10
<i>Le sorbet nature (citron ou pomme)</i>	4,-
<i>Le sorbet au marc de gewurtztraminer ou au calvados</i>	6,50

Nos fromages

<i>Le munster, un quart</i>	4,-
<i>Le camembert, un quart</i>	4,-
<i>Assortiment de fromages</i>	7,50

*-Prix nets en euros-
-Boissons non comprises-*