

Menu Dégustation 54,50€

La petite attention du chef

The chef's special attention - Eine kleine Aufmerksamkeit vom Chefkoch

L'escalope de foie gras de canard poêlée pommes fondantes à la cannelle

Pan-fried escalope of foie gras - Foie gras Schnitzel aus der Pfanne

La trilogie de poissons

Fish trilogy (depending on the catch and the chef's inspiration)
Fischtrio (je nach Angebot und Inspiration des Chefkochs)

Le « trou Alsacien »

Le tournedos aux morilles

Tournedos with morel mushrooms - Tournedos mit Morcheln

La carte des desserts

The dessert menu - Dessertkarte

Menu du Terroir 21,50€

Le mille-feuille d'escargots et champignons poêlés

Fried mushrooms with snails
Frische Pilze aus der Pfanne mit Schnecken

Ou

Le croustillant de Munster

The crunchy Munster - Der knusprige Münsterkäse

Le cordon bleu de saumon à l'Alsacienne

Rolled salmon with Sauerkraut - Gerolltes Lachsfilet mit Sauerkraut

Ou

La choucroute garnie

Sauerkraut with all the trimmings - Sauerkraut mit Beilage

Le véritable kougelhupf glacé au Kirsch et sa brochette de griottines

Genuine iced kougelhupf with morello cherries
Der „echte“ Gugelhupf mit Sauerkirschen

Pour nos gastronomes en culottes courtes ...

Jusqu'à 12 ans

Menu enfant 9,50€

L'escalope de volaille à la crème, frites

Poultry escalope - Geflügelschnitzel mit Pommes

Ou

Le poisson du jour grillé, tagliatelles

Day's grilled fish with tagliatelli - Gegrillter Fisch nach Tagesangebot mit Tagliatelles

Coupe de glace

Ice - Eis

Des mets végétariens peuvent être réalisés sur simple demande.

Vegetarian dishes can be made - please ask us - Auf einfache Anfrage bereiten wir auch vegetarische Gerichte zu.

Prix nets service 11 % et taxes compris