

NOS SUGGESTIONS D'APERITIFS

| | |
|--|-------|
| Gewürtztraminer « vendanges tardives » Rolly Gassmann | 10 € |
| Muscat Rolly Gassmann | 9,00€ |
| Gewürtztraminer Ruhlmann | 6,00€ |
| Muscat Ruhlmann | 6,00€ |
| Crémant Blanc d'Alsace Dagobert | 6,00€ |
| Kir Crémant mirabelle, cassis, myrtille, mûre | 6,50€ |
| Kir Vin Blanc mirabelle, cassis, myrtille, mûre | 4,50€ |
| Chardonnay verre | 5,00€ |
| Picon Bière | 4,20€ |
| Licorne 1845 | 3,50€ |
| Bière du Moment | 3,50€ |
| Jus de Fruits pomme, fraise, ananas, orange | 3,50€ |
| Soft Coca, zero, schweppes, agrumes, ice tea, orangina | 3,50€ |

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

NOS ENTREES MAISON

| | | |
|--|-----------------|-----------|
| Le Foie gras de canard « mi-cuit » Maison Hausgemachte "mi-cuit" Entenstopfleber Home-made "mi-cuit" duck foie gras | | 14€ |
| Les Escargots de Bourgogne Schnecken / Snails | par 6 par 12 | 8€ 16€ |
| Le Saumon fumé par nos soins, pickles de légumes & crème au yuzu Hausgemachter Räucherlachs, Gemüsegurken & Yuzu-Creme Homemade smoked salmon, vegetable pickles & yuzu cream | | 14€ |
| La salade Alsacienne (gruyère et cervelas) Elsässer Salat (Greyère und Cervelas) Alsatian salad (gruyère and cervelas) | | 9€ |
| Le Presskopf Maison vinaigrette, crudités | | 9€ |

Unsere Weinvorschläge / Our wine suggestions :

| | |
|---|-----|
| Pouilly-fuissé « les diabolins » Marcel Brubach | 37€ |
| Pinot Gris Gresser Brandhof AB | 33€ |
| Sylvaner Duttenberg Gresser AB | 26€ |

NOS VIANDES

mit pommes oder spätzles / with french fries or spätzles.

Escalope de veau Viennoise 19€
Wiener Kalbsschnitzel / Viennese veal cutlet

Le Carré de veau sauce aux girolles 19€
Kalbskarree mit Pfifferlingssauce / Rack of Veal with chanterelles sauce

Le Carré de Veau sauce aux morilles 22€
Kalbskarree mit Morchelsauce / Rack of Veal with Morel Sauce

Le Filet de bœuf « Rossini » foie gras poêlé maison 29€
Hausgemachtes „Rossini“ Rinderfilet mit gebratener Gänseleber
Homemade “Rossini” beef tenderloin with pan-fried foie gras

Le Filet de bœuf sauce aux morilles 27€
Rinderfilet mit Morchelsauce / Beef tenderloin with morel sauce

Entrecôte de bœuf Charolais 24€
Beurre Maître d’Hôtel ou Poivre Vert
Charolais Beef Entrecôte Butler Butter oder grüner Pfeffer
Charolais beef entrecote Butler Butter or Green Pepper

Onglet de bœuf 20€
Sauce échalotes ou sauce Munster
Rindersteak Schalottensauce oder Münstersauce
Beef steak Shallot sauce or Munster sauce

Carpaccio de bœuf, frites & salade 13€
1 assiette
16€
2 assiettes

Rindercarpaccio, Pommes & Salat / Beef carpaccio, fries & salad

Spare Ribs Maison, salade verte & frites 19€
Hausgemachte Spareribs, grüner Salat & Pommes
Home made Spare ribs, green salad & fries

Unsere Weinvorschläge / Our wine suggestions :

Domaine de Montvac Vacqueyras Bio 34€

Corbière Bouterac cuvée prestige 35€

Saint Joseph Courbis 45€

NOS INCONTOURNABLES MAISON

| | |
|---|-----|
| Le cordon bleu de veau sauce girolles ou munster Cordon Bleu vom Kalb mit Pfifferling oder Münstersauce. Hausgemachte Pommes oder Spätzles Veal cordon bleu with chanterelle or munster sauce. Homemade fries or spätzles | 24€ |
| Jarret braisé à la bière, choucroute Biergeschmorte Haxe, Sauerkraut, hausgemachte Pommes oder Spätzles Beer-braised shank, sauerkraut, homemade fries or spätzles | 19€ |
| Les rognons de veau poêlés sauce moutarde à l'ancienne Gebratene Kalbsnieren mit Senfsauce Pan-seared veal kidneys with mustard sauce | 19€ |
| Le Burger Elsass Hausgemachte Kartoffelpuffer, Rinderhacksteak, Sauerkraut und Münster Homemade potato pancakes, ground beef steak, sauerkraut and munster | 18€ |
| Le Burger Rustique Rinderhacksteak, Speck, kandierte Zwiebeln, Käse & Barbecuesauce Minced beef steak, bacon, candied onions, cheese & barbecue sauce | 17€ |
| Galettes de pommes de terre maison et saumon fumé maison Hausgemachte Kartoffelpuffer und hausgeräucherter Lachs, Grüner Salat Homemade potato pancakes and house smoked salmon, Green salad | 23€ |
| Spätzles maison, jambon fumé & salade verte Hausgemachte Spätzle, Räucherschinken & grüner Salatn mit Pfifferlingsauce oder Grand-Mère (Speck) oder Münster Homemade spätzles, smoked ham & green salad with chanterelle sauce or Grand-Mère (bacon) or Munster | 17€ |
| Spätzles maison & saumon fumé maison, sauce girolles & salade Hausgemachte Spätzle & hausgemachter Räucherlachs, Pfifferlingsauce & Salat Homemade spätzles & homemade smoked salmon, chanterelles sauce & salad | 22€ |

NOS PLATS VEGETARIENS MAISON

| | |
|---|-----|
| Spätzles maison sauce aux choix & crudités Sauce girolles ou Munster Hausgemachte Spätzle mit Sauce nach Wahl & Rohkost, Pfifferling oder Münstersauce Homemade spätzles with choice of sauce & raw vegetables, chanterelle or Munster sauce | 17€ |
| Salade de chèvre chaud Warmer Ziegenkäsesalat / Warm goat cheese salad | 15€ |
| Galette de Pommes de terre, fromage blanc & salade verte Kartoffelpuffer, Hüttenkäse & grüner Salat Potato pancake, cottage cheese & green sala Mit Munster / With Munster +2€ | 15€ |
| Le Burger Champi, gros champignon de Paris, fromage*, tagliatelles de légumes, sauce cocktail maison Großer Champignon, Käse, Gemüsetagliatelle, Cocktailsauce Button mushroom, cheese, vegetable tagliatelle, cocktail sauce | 16€ |

Unsere Weinvorschläge / Our wine suggestions :

| | |
|--------------------------------|-----|
| Saint Joseph Courbis « blanc » | 39€ |
| Riesling Kritt Gresser AB | 33€ |

KIDS MENU (-10 ans)

| | |
|---|------------|
| Knacks & frites ou spätzles maison <i>Boule de glace</i> Oder / Or Les spätzles comme chez Mamie (Sahne, Speck / cream, bacon) <i>Boule de glace</i> | 10€ |
|---|------------|

* Fromage de la ferme Herrenstein

NOTRE MENU MAISON – 39€

A composer entrée, plat et dessert.

ENTREES AU CHOIX

Le Foie gras de canard Maison

Les 6 escargots

Le Presskopf vinaigrette

Le Saumon fumé Maison

La Salade alsacienne

PLATS AU CHOIX

L'Onglet de bœuf aux échalotes ou munster

Filet de bœuf aux morilles

Les Spare Ribs

Le carré de veau aux girolles

Les rognons de veau sauce moutarde à l'ancienne

- Poisson selon arrivage –

DESSERTS AU CHOIX

L'Irish coffee

Le Paris-brest

La Tarte au citron

La crème brûlée

Le baba au rhum

La dame blanche

NOS TARTES FLAMBEES MAISON
NUR ABEND / ONLY AT DINER

L'Apéro 12€
1/3 gratinée 1/3 tradition 1/3 forestière

La tradition 10€
Sahne, Speck, Zwiebeln
Cream, bacon, onions

La gratinée 11€
Sahne, Speck, Zwiebeln, Käse
Cream, bacon, onions, cheese

La forestière à notre façon 12€
Sahne, Speck, Zwiebeln, Champignons, Knoblauch
Cream, bacon, onions, mushrooms, garlic

La Munster 13€
Sahne, Speck, Zwiebeln, Münster
Cream, bacon, onions, munster

La Fermière 13€
Pizzateig, Sahne, Ziegenkäse, Honig und Nüsse
Pizza dough, cream, goat cheese, honey and nuts

La Joséphine 13€
Pizzateig, Tomaten, Mozzarella, Schinken, Oliven
Pizza dough, tomatoes, mozzarella, ham, olives

Salade verte 3.50€
Grüner Salat / Green Salad

Unsere Weinvorschläge / Our wine suggestions :

Pinot Noir Ruhlmann 27€
Pinot Noir Rolly Gassmann 35€

Pinot Noir Ruhlmann au verre 3.50€
Pinot Blanc Ruhlmann au verre 3.50€

NOS DESSERTS MAISON

| | |
|---|-------|
| La crème brûlée | 7.00€ |
| Le Paris-Brest « au pralin » | 8.00€ |
| La tarte au citron meringuée | 8.00€ |
| Le baba au rhum | 9.00€ |
| L'Irish Coffee | 9.00€ |
| Le Vacherin glacé | 9.00€ |
| La tarte du jour | 7.00€ |
| La Dame blanche <i>Glace vanille, sauce chocolat & chantilly</i> | 8.00€ |
| La Hopla <i>Glace framboise, eau de vie framboise</i> | 9.00€ |
| La Banana <i>Glace vanille, choco, fraise, sauce chocolat, banane tranchée & chantilly</i> | 9.00€ |
| La Boule de glace (<i>artisan glacier Glace des Alpes</i>) <i>Parfum vanille, chocolat, café, nutty, fraise, framboise, citron</i> | 2.50€ |

Nos cafés by Nespresso

| | |
|--|-------|
| Expresso ou Deca | 2.30€ |
| Petit crème | 2.40€ |
| Capuccino chantilly | 4.50€ |
| Latte Macchiato | 4.50€ |
| Thé Nunshen | 3.50€ |
| <i>Thé noir, thé vert menthe, infusion verveine ou camomille</i> | |