

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	4,00€
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 14€
Hausgemachte "mi-cuit" Entenstopfleber
Home-made "mi-cuit" duck foie gras

Les Escargots de Bourgogne par 6 8€
par 12 16€
Schnecken / Snails

Le Saumon fumé par nos soins, pickles de légumes 14€
& crème au yuzu
Hausgemachter Räucherlachs, Gemüsegurken & Yuzu-Creme
Homemade smoked salmon, vegetable pickles & yuzu cream

Le Presskopf Maison vinaigrette, crudités 9€

Les 6 huitres Marennes d'Oléron N° 3 12€
Les 12 huitres 22€

Unsere Weinvorschläge / Our wine suggestions :

Pouilly-fuissé « les diablotins » 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 Wiener Kalbsschnitzel / Viennese veal cutlet		19€
Le Carré de veau sauce aux girolles Kalbskarree mit Pfifferlingsauce / Rack of Veal with chanterelles sauce		20€
Le Carré de Veau sauce aux morilles Kalbskarree mit Morchelsauce / Rack of Veal with Morel Sauce		22€
Le Filet de bœuf « Rossini » foie gras poêlé maison Hausgemachtes „Rossini“ Rinderfilet mit gebratener Gänseleber Homemade "Rossini" beef tenderloin with pan-fried foie gras		29€
Le Filet de bœuf sauce aux morilles Rinderfilet mit Morchelsauce / Beef tenderloin with morel sauce		27€
Entrecôte de bœuf Charolais Beurre Maître d'Hôtel ou Poivre Vert Charolais Beef Entrecôte Butler Butter oder grüner Pfeffer Charolais beef entrecote Butler Butter or Green Pepper		24€
Onglet de bœuf Sauce échalotes ou sauce Munster Rindersteak Schalottensauce oder Münstersauce Beef steak Shallot sauce or Munster sauce		21€
Carpaccio de bœuf, frites & salade	1 assiette	13€
	2 assiettes	16€
Rindercarpaccio, Pommes & Salat / Beef carpaccio, fries & salad		
Spare Ribs Maison, salade verte & frites Hausgemachte Spareribs, grüner Salat & Pommes Home made Spare ribs, green salad & fries		19€

Unsere Weinvorschläge / Our wine suggestions :

<i>Domaine de Montvac Vacqueyras Bio</i>	34€
<i>Corbière Bouterac cuvée prestige</i>	35€
<i>Saint Joseph Courbis</i>	45€

NOS INCONTURNABLES 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, Pfifferlingssauce & 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€

Unsere Weinvorschläge / Our wine suggestions :

<i>Saint Joseph Courbis « blanc »</i>	39€
<i>Riesling Kritt Gresser AB</i>	33€

KIDS MENU (-10 ans)

Knacks & frites ou spätzles maison Boule de glace Oder / Or Les spätzles comme chez Mamie (Sahne, Speck / cream, bacon) Boule de glace	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 <i>1/3 gratinée 1/3 tradition 1/3 forestière</i>	12€
La tradition Sahne, Speck, Zwiebeln Cream, bacon, onions	10€
La gratinée Sahne, Speck, Zwiebeln, Käse Cream, bacon, onions, cheese	11€
La forestière à notre façon Sahne, Speck, Zwiebeln, Champignons, Knoblauch Cream, bacon, onions, mushrooms, garlic	12€
La Munster Sahne, Speck, Zwiebeln, Münster Cream, bacon, onions, munster	13€
La Fermière Pizzateig, Sahne, Ziegenkäse, Honig und Nüsse Pizza dough, cream, goat cheese, honey and nuts	13€
La Joséphine Pizzateig, Tomaten, Mozzarella, Schinken, Oliven Pizza dough, tomatoes, mozzarella, ham, olives	13€
Salade verte Grüner Salat / Green Salad	3.50€

Unsere Weinvorschläge / Our wine suggestions :

<i>Pinot Noir Ruhlmann</i>	27€
<i>Pinot Noir Rolly Gassmann</i>	35€
<i>Pinot Noir Ruhlmann au verre</i>	3.50€
<i>Pinot Blanc Ruhlmann au verre</i>	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 Macchiatto	4.50€
Thé Nunshen	3.50€
<i>Thé noir, thé vert menthe, infusion verveine ou camomille</i>	