

NOS SUGGESTIONS D'APERITIFS

Gewürtztraminer « vendanges tardives » Rolly Gassmann	10,00€
Muscat Rolly Gassmann	9,00€
Gewürtztraminer Ruhlmann	6,00€
Muscat Ruhlmann	6,00€
Crémant Blanc d'Alsace	6,00€
Kir Crémant mirabelle, cassis, myrtille, mûre	6,50€
Kir Vin Blanc mirabelle, cassis, myrtille, mûre	4,50€
Chardonnay verre	5,00€
Spritz Aperol	10,00€
Picon Bière	4,20€
Licorne 1845	3,50€
Bière du Moment	3,70€
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 velouté de saison et lard grillé <i>Suppe und gegrillter Speck</i> <i>Soup and grilled bacon</i>		9€
Les Escargots de Bourgogne <i>Schnecken / Snails</i>	par 6 par 12	9€ 18€
Le Saumon fumé par nos soin & crème au raifort <i>Hausgemachter Räucherlachs und raifort-Creme</i> <i>Homemade smoked salmon and raifort cream</i>		16€
Foie Gras de Canard mi-cuit Maison <i>Hausgemachte "mi-cuit" Entenstopfleber</i> <i>Home-made "mi-cuit" duck foie gras</i>		19€
Le Presskopf Maison vinaigrette, crudités		10€
La planchette apéro charcuteries <i>Wurstplatte</i> <i>Charcuterie platter</i>		12€

Unsere Weinvorschläge / Our wine suggestions :

<i>Pouilly-fuissé « les diablotins » Marcel Brubach</i>	38€
<i>Pinot Gris Gresser Brandhof AB</i>	36€
<i>Sylvaner Duttenberg Gresser AB</i>	27€

NOS VIANDES

mit pommes oder spätzles / with french fries or spätzles.

Escalope de veau Viennoise <i>Wiener Kalbsschnitzel / Viennese veal cutlet</i>		20€
Pièce de veau « Grenadin » sauce aux girolles <i>Kalbskarree mit Pfifferlingssauce / Rack of Veal with chanterelles sauce</i>		21€
Onglet de bœuf Sauce échalotes ou sauce Munster <i>Rindersteak Schalottensauce oder Münstersauce Beef steak Shallot sauce or Munster sauce</i>		21€
Le cordon bleu de veau sauce girolles ou munster Frites ou spätzles maison <i>Cordon Bleu vom Kalb mit Pfifferling oder Münstersauce. Hausgemachte Pommes oder Spätzles Veal cordon bleu with chanterelle or munster sauce. Homemade fries or spätzles</i>		25€
Carpaccio de bœuf, frites & salade <i>Rindercarpaccio, Pommes & Salat / Beef carpaccio, fries & salad</i>	1 assiette 2 assiettes	15€ 19€

Demandez nos suggestions de viandes à notre équipe !

NOS INCONTOURNABLES MAISON

Jarret braisé à la bière, galette de pdt et choucroute <i>Biergeschmorte Haxe, Sauerkraut, hausgemachte Pommes oder Spätzles</i> <i>Beer-braised shank, sauerkraut, homemade fries or spätzles</i>	21€
Les rognons de veau poêlés, sauce moutarde à l'ancienne Frites ou spätzles <i>Gebratene Kalbsnieren mit Senfsauce</i> <i>Pan-seared veal kidneys with mustard sauce</i>	21€
Le Burger Elsass <i>Hausgemachte Kartoffelpuffer, Rinderhacksteak, Sauerkraut und Münster</i> <i>Homemade potato pancakes, ground beef steak, sauerkraut and munster</i>	20€
Le Burger Rustique <i>Rinderhacksteak, Speck, kandierte Zwiebeln, Käse & Barbecuesauce</i> <i>Minced beef steak, bacon, candied onions, cheese & barbecue sauce</i>	18€
Millefeuille de Galettes <i>Hausgemachte Kartoffelpuffer und hausgeräucherter Lachs, Grüner Salat</i> <i>Homemade potato pancakes and house smoked salmon, Green salad</i>	25€
Bibeleskaes <i>Kartoffelpuffer, Wurstwaren, Münsterkäse und Hüttenkäse</i> <i>Potato pancakes, charcuterie, munster cheese and cottage cheese</i>	19€

Spätzles maison, jambon fumé & salade verte <i>Hausgemachte Spätzle, Räucherschinken & grüner Salatn mit Pfifferlingsauce oder Grand-Mère (Speck) oder Münster</i> <i>Homemade spätzles, smoked ham & green salad with chanterelle sauce or Grand-Mère (bacon) or Munster</i>	18€
Spätzles maison & saumon fumé maison, sauce girolles & salade <i>Hausgemachte Spätzle & hausgemachter Räucherlachs, Pfifferlingsauce & Salat</i> <i>Homemade spätzles & homemade smoked salmon, chanterelles sauce & salad</i>	24€
Quenelles de Foie sauce aux lardons, choucroute et galettes de pommes de terre <i>Leberknödel, Specksauce, Sauerkraut und Kartoffelpuffer</i> <i>Liver dumplings, bacon sauce, sauerkraut and potato pancakes</i>	21€

* Fromage de la ferme Herrenstein

NOS PLATS VEGETARIENS MAISON

Spätzles maison & crudités 17€
*Hausgemachte Spätzle mit Sauce nach Wahl & Rohkost,
Pfifferling oder Münstersauce*
*Homemade spätzles with choice of sauce & raw vegetables,
chanterelle or Munster sauce*

Salade de chèvre chaud sur toasts grillés 15€
Warmer Ziegenkäsesalat / Warm goat cheese salad

Galette de Pommes de terre, fromage blanc & salade verte 15€
Kartoffelpuffer, Hüttenkäse & grüner Salat
Potato pancake, cottage cheese & green salad

Bibeleskaes 17€
Kartoffelpuffer, Münsterkäse und Hüttenkäse
Potato pancakes, munster cheese and cottage cheese

Burger « Champi » 17€
Großer Champignon, Bauernkäse, sonnengetrocknete
Tomaten, Cocktailsauce*
Large button mushroom, farmhouse cheese, sun-dried
tomatoes, cocktail sauce*

** Fromage de la ferme Herrenstein*

Unsere Weinvorschläge / Our wine suggestions :

Saint Joseph Courbis « blanc » 41€

Riesling Kritt Gresser AB 34€

KIDS MENU (-10 ans)

Knacks, vegetables & french fries or spätzles maison 10€
Ice cream
Ou
Spätzles with cream and bacon
Ice cream

NOTRE MENU MAISON – 38€

A composer entrée, plat et dessert.

ENTREES AU CHOIX

Le velouté de saison et lard grillé

Le Foie gras de canard Maison (+9€)

Les 6 escargots

Le Presskopf vinaigrette

Le Saumon fumé Maison (+6€)

PLATS AU CHOIX

L'Onglet de bœuf aux échalotes ou munster

La pièce de veau aux girolles

L'escalope de veau viennoise

Les rognons de veau sauce moutarde à l'ancienne

- Poisson selon arrivage (+3€) –

DESSERTS AU CHOIX

L'Irish coffee

Le Paris-Brest

La Tarte du jour

La crème brûlée

Le baba au rhum

La dame blanche

NOS TARTES FLAMBEES MAISON – NUR ABEND / ONLY AT DINER

L'Apéro 14€
1/3 gratinée 1/3 tradition 1/3 forestière

La tradition 11€
Sahne, Speck, Zwiebeln
Cream, bacon, onions

La gratinée 12€
Sahne, Speck, Zwiebeln, Käse
Cream, bacon, onions, cheese

La forestière à notre façon 14€
Sahne, Speck, Zwiebeln, Champignons, Knoblauch
Cream, bacon, onions, mushrooms, garlic

La Munster 14€
Sahne, Speck, Zwiebeln, Münster
Cream, bacon, onions, munster

Salade verte *Grüner Salat / Green Salad* 4.00€

Unsere Weinvorschläge / Our wine suggestions :

Pinot Noir Ruhlmann 27€
Pinot Noir Rolly Gassmann 36€

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

NOS DESSERTS MAISON

La crème brûlée	8.00€
Le Paris-Brest « en passant par La Marne »	8.00€
La tarte au citron meringuée	8.00€
Le baba au rhum + shooter de rhum	9.00€
L'Irish Coffee	10.00€
Le Vacherin glacé	9.00€
La tarte du jour	7.00€
La Dame blanche <i>Glace vanille, sauce chocolat & chantilly</i>	9.00€
La Hopla <i>Glace framboise, eau de vie framboise</i>	9.00€
Le café Liégeois <i>Glace café, espresso et chantilly</i>	9.00€
La Boule de glace (<i>artisan glacier</i>) <i>Parfum vanille, chocolat, café, nuty, fraise, framboise, citron</i>	2.50€

Nos cafés by Nespresso

Expresso ou Deca	2.40€
Petit crème	2.50€
Capuccino chantilly	4.50€
Latte Macchiato	4.50€
Thé Nunshen <i>Thé noir, thé vert menthe, thé vert citron, infusion verveine ou camomille ou Jardin de Ming (fruits rouges).</i>	3.50€

