

## NOS SALADES

Salate - salads

---

La jardinière 4 crudités, 4 rohes Gemüse, 4 raw vegetables.	7.50€ entrée 15.00€ plat
La chèvre chaud Salade verte, croûtons, chèvre, olives. Grüner salat, croûtons, ziegenkäse, oliven. Lettuce, croûtons, goat, olives.	7.50€ entrée 15.00€ plat
La Charlotte Salade verte, melon, ananas, filet de volaille pané. Grüner salat, Melone, Ananas, Paniertes Putenschnitzel. Lettuce, melon, pineapple, chicken filet breaded.	17.00€
L'Alsacienne Salade verte, gruyère, cervelas, oeuf. Grüner Salat, Schweitzerkäse, Zervelawurst, Ei. Lettuce, cheese, sausage, egg.	7.50€ entrée 15.00€ plat
La César Salade verte, filet de poulet, croûtons, copeaux de parmesan. Grüner salat, Hühnchen, Croutons, parmesan. Lettuce, chicken, parmesan cheese.	17.90€
L'Assiette fraîcheur Pickles de légumes et son saumon Gravlox (saumon mariné par nos soins) Pickles und Gravlox lachs Pickles and Gravlox salmon.	18.00€
L'Assiette de Presskopf du Chef Fromage de tête maison, crudités et ses galettes Presskopf mit Gemüse Presskopf with raw vegetables and potato pancake	18.00€

## NOS SPECIALITES & VIANDES

accompagnées de frites légumes ou  
spätzles légumes

---

---

Spare Ribs (travers de porc grillé) Mariniertes Schweinkotelett mit Pommes, Salat. Grilled pork ribs with fries and lettuce.	18.90€
Filet de Boeuf beurre Maître d'Hôtel Rinderfilet gegrillt mit Pommes, Salat Tenderloin Beef, fries and lettuce.	25.00€
Onglet aux échalotes ou Munster Onglet mit Schaloten oder mit Munster, pommes Beef with shallots auch with Munster, fries.	18.90€
Escalope de veau Viennoise Wienerschnitzel vom Kalb mit Pommes, Salat Viennese veal escalope, fries and lettuce.	19.00€
Escalope à la crème Kalbschnitzel mit Rahmsauce und Pfifferlinge. Veal Escalope, cream sauce, girolle mushrooms.	19.90€
Cordon bleu avec Munster Cordon Bleu vom Kalb, mit Munster, pommes. Veal cordon bleu, with Munster, fries.	24.00€
Cordon bleu de veau à la crème et girolles Cordon Bleu vom Kalb, Rahmsauce un Pfifferlinge, pommes. Veal cordon bleu with cream sauce, fries.	24.00€
Le Hamburger Maison au Boeuf Beef burger with french fries and vegetables	16.50€
Caparccio de boeuf, parmesan et basilic, Frites et salade Beef carpaccio, with fries and lettuce.	
1 assiette/personne	12.00€
2 assiettes/personne	17.50€
Salade verte Grüner salat - Green lettuce	3.90€

## NOS SPECIALITES ALSACIENNES

---

<p>Grumbeerekiechle (galettes de pommes de terre) et salade. Teller mit Kartoffelfladen und salat Potato pancake - lettuce</p>	15.00€
<p>Grumbeerekiechle (galettes de pdt), salade et saumon fumé. Teller mit Kartoffelfladen und salat, lachs Potato pancake - lettuce and smoked salmon</p>	19.90€
<p>Assiette de Bibeleskäse (fromage blanc aux herbes), jambon cuit, jambon fumé et grumbeerekiechle. Teller mit Kartoffelfladen, geräucherter schinken, schinken, .. Weisskäse Potato pancake, bacon, ham, cottage and cheese</p>	17.80€
<p>Spätzles (pâtes alsaciennes) sauce girolles et son jambon fumé, salade. Elsässiche pasta, pffferlinge, geräucherter schinken, salat. Pasta traditional Alsatian, country ham, mushrooms.</p>	16.90€
<p>Spätzle facon Grand-Mère, crème fraîche, petits lardons grillés aux oignons et son jambon fumé, salade. Elsässiche pasta, rahmsauce, speck, ger, schinken, salat Pasta traditional Alsatian, cream, bacon, country ham, salad</p>	16.90€
<p>Spätzle aux Munster et son jambon fumé, salade. Elsässiche pasta, munsterkäse, ger, schinken, salat. Pasta traditional Alsatian, Munster sauce, country ham, salad</p>	16.90€
<p>Spätzle au saumon fumé, sauce aux girolles, salade. Elsässiche pasta, pffferlinge, lachs, rahmsauce. Pasta traditional Alsatian, with a chanterelle sauce and smoked salmon.</p>	18.90€

### Plats Végétariens - Vegetarier - Vegetarian

Spätzles aux girolles et ses crudités	16.90€
Spätzles au Munster et ses crudités	16.90€
Grumbeerekiechle et salades	15.00€
Salade de chèvre chaud	15.00€

**Uniquement le soir :** 12.00€  
Tarte flambée au munster (sans lardons)

## NOS FLAMMEKUECHE

### Tartes Flambées - Flammkuchen

*uniquement le soir - nur am Abend - only in the evening*

---

---

Tradition - Lard, oignons, crème Rahm, Speck, Käse Bacon, onions, cream,	9.00€
Gratinée - Lard, oignons, crème, gruyère Rahm, Speck Zwiebeln, Käse Bacon, onions, cream and cheese.	9.90€
Spéciale - Lard, oignons, crème, p.de terre, gruyère. Rahm, Speck Zwiebeln, Käse, Kartoffeln. Bacon, onions, cream, cheese, potatoes.	12.00€
Munster - Lard, oignons, crème, munster. Rahm, Speck Zwiebeln, MünsterKäse Bacon, onions, cream and munster cheese.	12.00€
Saumon & Aioli- Lard, oignons, crème, saumon. Rahm, Speck Zwiebeln, Lachs und Knoblauch. Bacon, onions, cream and smoked salmon.	13.00€
Forestière - Lard, oignons, crème, champignons de paris, aioli. Rahm, Speck Zwiebeln, Knoblauch, Pilsen Bacon, onions, cream and Paris mushrooms, partic).	12.00€
Sucrée - Aux pommes. Mit Apfel Apple Tarte Flambée.	9.00€
Salade verte Grüner salat - Green lettuce	3.90€

**Pour les marmots - für Kinder - for children  
(-10 ans)**

Les fameuses Knack - frites	7.00€
Les nuggets du chef - frites	8.50€
Spätzle de la Marnie. (lard crème)	7.90€
Cône glacé	3.00€

## Balade Alsacienne autour de la PIZZA

*uniquement le soir - nur am Abend - only in the evening*

---

---

Marguerite - Tomates, oignons, ail, mozzarella. Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Mozzarella Tomatoes, onions, garlic, Mozzarella	9.00€
Gertrude - Ail, anchois, olives, mozzarella. Knoblauch, Anchois, Oliven, Mozzarella Tomatoes, garlic, anchovies, olives, mozzarella	10.00€
Josephine - Jambon, champignons, mozzarella. Schinken, Pilze, Mozzarella Tomatoes, ham, mushrooms, mozzarella	10.00€
Albertine - Tomates, lardons, crème, oignons. Tomaten, Speck, Rahm, Zwiebeln Tomatoes, bacon, onions, cream, mozzarella.	11.00€
Raymonde - Tomates fraîches, chèvre, aioli, mozzarella Tomaten, Ziegenkäse, Knoblauch, Mozzarella Fresh Tomatoes, goat cheese, aioli, mozzarella.	12.00€
Charles Auguste - Tomates, poivrons, chorizo, mozzarella. Tomaten, Paprika, Chorizo, Mozzarella Tomatoes, chorizo, paprika, mozzarella.	11.00€
Augustine - Artichauts, tomates fraîches, champignons, asperges, poivrons et mozzarella. Artischocken, Pilze, spargeln, Paprika, Mozzarella Tomatoes, artichokes, mushrooms, asparagus, mozzarella	11.00€
Maria - Crème, jambon, champignons, mozzarella. Rahm, Schinken, Pilze, Mozzarella. Cream, ham, mushrooms, mozzarella.	11.00€
Marie Thérèse - Calzone au jambon, champignons, mozzarella, œuf. Calzone: Schinken, Pilze, Mozzarella, Ei Calzone: Ham, mushrooms, mozzarella, egg	12.00€

## NOS DESSERTS MAISON

---

---

Vacherin Glacé	8.90€
Dame Blanche vanilles, chocolat chaud, chantilly	7.90€
Café Liégeois glace café, expresso, chantilly	7.90€
Crème Brûlée Glacée	7.90€
Coupe Hopla glace framboise, marc de Gewurtz	8.80€
Tarte au citron revisitée maison	6.90€
Tiramisu individuel maison	6.90€
Baba au Rhum de Christian	8.8 0€
Irish Cofee	8.90€
Boule de glace Vanille, Chocolat, Café, Framboise, Citron, Passion, Banane, Nutty,	2.10€

### Boissons chaudes & Digestifs

Expresso	2.20€
Grand café	2.70€
Latte Macchiato	4.50€
Cappuccino	3.60€
Eau de vie (mirabelle, M-G, poire W., framboise)	6.50€
Diplomatico rhum.	9.00€

Demandez à notre équipe nos différents digestifs du moment !