

Nos Entrées - Vorspeisen – Starters

| | |
|---|---|
| Assiette de crudités de saison | 6.80€ |
| <i>Rohkostteller der Saison - Seasonal raw vegetable plate</i> | |
| Croustillant de choucroute et saumon fumé, salade mêlée | 11.00€ |
| <i>Sauerkraut und Räucherlachs in knusprigem Teig, Salat</i> <i>Sauerkraut and salmon crispy pie, salad</i> | |
| La petite salade mixte (cervelas, Gruyère, œuf dur et tomates)..... | 8.50€ |
| <i>Elsässischer Salat (Fleischwurst, Schweizer Käse, Ei, Tomaten)</i> <i>Mixed salad (Saveloy , gruyère cheese, egg, tomatoes)</i> | |
| La petite salade de Munster chaud | 9.50€ |
| <i>Der kleine Salat mit warmem Munsterkäse auf Toastbrot</i> <i>Small salad with warm Munster toast</i> | |
| La petite salade de chèvre chaud | 9.50€ |
| <i>Der kleine Salat mit warmem Ziegenkäse auf Toastbrot</i> <i>Warm goat's cheese salad</i> | |
| Saumon fumé sur brioche toastée, crudités | 16.80€ |
| <i>Geräucherter Lachs auf getoastetem Brioche, Rohkost</i> <i>Smoked salmon on toasted brioche, raw vegetables</i> | |
| Les escargots à l'alsacienne | Les 6 : 9.10€ Les 12 : 15.90€ |
| <i>Schnecken nach Elsässer Art (6 oder 12)</i> <i>Alsatian snails (6 or 12)</i> | |
| Foie gras de canard et chutney du moment | Petit : 14.90€ Grand : 23.50€ |
| <i>Ente foie gras und Chutney – Duck foie gras and seasonal chutney</i> | |

Nos Choucroutes – Sauerkraut

| | |
|---|---------------|
| La choucroute du Chou'heim | 19.50€ |
| <i>(Lard fumé et salé, palette fumée, saucisse fumée, knack et quenelle de foie)</i> <i>Sauerkraut mit 6 Beilagen - Sauerkraut with 6 sides</i> | |
| La choucroute royale | 26.60€ |
| <i>(Lard fumé et salé, palette fumée, saucisse fumée, knack et quenelle de foie et ½ waedele)</i> <i>Sauerkraut « Royale » mit 7 Beilagen</i> <i>« Royale » Sauerkraut with 7 sides</i> | |
| La choucroute aux 3 poissons, sauce beurre blanc | 22.60€ |
| <i>Sauerkraut mit drei Fisch und buttersoße - Sauerkraut with fish and butter sauce</i> | |

Toute notre équipe se tient à votre disposition pour vous renseigner sur la liste des allergènes présents dans nos plats. Prix nets, service compris.

Nos Boissons – Fisch-Fishes

Filet de sandre sur lit de poireaux et spaetzle 22.90€

Zanderfilet mit Lauch und Spätzle
Pike-perch fillet with leek and spaetzle

La planchette de saumon fumé 21.50€

(Saumon fumé, salade, galette de pommes de terre et bibeleskaes)
Geräucherter Lachs, Salat, Kartoffelpuffer und Bibeleskaes
Smoked salmon, salad, potato pancake and bibeleskaes

Nos Viandes – Fleischgerichte – Meat dishes

Cordon bleu de veau nature* 25.00€

Kalb Cordon Bleu – Veal cordon bleu

Cordon bleu de veau et sauce crème champignons* 25.50€

Kalb Cordon Bleu mit Sahne- und Pilzsauce
Veal cordon bleu with a creamy mushrooms sauce

Cordon bleu de veau gratiné au Munster* 26.50€

Kalb Cordon Bleu mit Munsterkäse – Veal cordon bleu with Munster cheese

Cordon bleu de veau gratiné au Munster, sauce crème champignons* 27.00€

Kalb Cordon Bleu mit Munsterkäse überbacken, Sahne- und Pilzsauce
Veal cordon bleu with Munster cheese and creamy mushrooms sauce

Escalope de veau à la crème et champignons* 20.00€

Kalbschnitzel mit Sahne- und Pilzsauce – Veal escalope with creamy mushrooms sauce

Rognons de veau à la moutarde* 19.50€

Kalbsnieren mit Senfsauce – Veal kidneys with mustard sauce

Onglet de bœuf à l'échalote* 20.00€

Gegrillter Nierenzapfen mit Schalottensoße – Grilled Hanger steak with shallotssauce

Faux-filet à la plancha* 22.00€

Gegrilter Lendenstück vom Rind – Grilled sirloin steak

***Servi avec une garniture au choix :**

Spaetzle, frites, pommes de terre sautées, légumes du moment.

Mit Spaetzle, Pommes, gebratene Kartoffeln oder Gemüse serviert
Served with spaetzle, fries, pan-fried potatoes or vegetables.

Nos Spécialités Alsaciennes

Elsässische Spezialitäten – Alsatian specialities

Tête de veau, sauce gribiche, pommes de terre vapeurs 19.50€

Kalbskopf, « Gribiche » Sauce und Dampfkartoffeln

Calf's head with « gribiche » sauce and steamed potatoes

Bouchée à la reine, spaetzles (veau, volaille et quenelle de veau) 19.50€

Traditionelle "Königin Pastetchen", Spätzle

Traditional "vol-au-vent", spaetzle

Quenelles de foie, pommes de terre sautées, salade 17.50€

- **Sauce au choix : Échalote ou Crème champignons**

Leberknödel, Bratkartoffeln, Salat (Sauce nach Wahl: Schalotten oder Sahne und Pilze)

Liver dumplings, pan-fried potatoes, salad (shallot sauce or creamy mushroom sauce)

Le waedele braisé au Picon, lit de choucroute et pommes de terre sautées 19.80€

Waedele geschmort mit Picon, Bratkartoffeln und Sauerkraut

Waedele braised with Picon, panfried potatoes and sauerkraut

Civet de joues de bœuf, spaetzles 18.50€

Rinderbacken-Eintopf, Spätzle - Beef cheek stew, spaetzle

Le hamburger alsacien au Munster 21.50€

(Steak haché entre deux galettes de pommes de terre, tomates, oignons rouges, salade, Munster)

Elsässer Hamburger mit Münsterkäse (Rind- und Schweinehackfleisch zwischen zwei Kartoffelpuffer,

Münsterkäse, rot Zwiebel, Tomate und Salat)

Alsatian hamburger with Munster cheese (Minced beef and pork steak between two potatoes galettes,

Munster cheese, red onion, tomato and salad)

Bibeleskaes, jambon de pays, Munster et pommes sautées 17.90€

Bibeleskaes mit gebratene Kartoffeln, Landrauchschicken, Munster Käse und Zwiebeln

Bibeleskaes with panfried potatoes, country ham, Munster and onion

La planchette de Munster et deux jambons 21.50€

(Galette de pommes de terre gratinée au Munster, jambon blanc et jambon fumé, salade)

Geräucherter Lachs, Salat, Kartoffelpuffer und Bibeleskaes

Potato pancake au gratin with Munster cheese, cooked and smoked ham, salad

Nos Spaetzle & Gratins de Pommes de Terre

Unsere Spätzle & Kartoffelgratins - Spaetzles & Potato Gratins

Spaetzle gratinés à l'Emmental, sauce crème et champignons, salade 16.50€

Spätzle mit Emmentaler Käse überbacken, Rahm- und Pilzsauce, Salat

Spaetzle au gratin with Emmental cheese, creamy mushroom sauce, salad

Spaetzle aux lardons gratinés au Munster, sauce crème-champignons et salade 17.00€

Spätzle mit Speck und cremige Pilzsauce, überbacken mit Münsterkäse und Salat

Spätzles with bacon and creamy mushroom sauce, gratinated with Munster cheese, green salad

Gratin de pommes de terre au Munster, sauce crème-champignons et salade 16.00€

Kartoffelauflauf mit Münsterkäse überbacken, cremige Pilzsauce und Salat

Potato gratin with Munster cheese, creamy mushroom sauce and salad

Nos Tartes Flambées - Flammenkuchen – Flammkuchen*

| | La ½ | Entière |
|---|--------------|---------------|
| Traditionnelle : crème, oignons, lardons | 6.50€ | 10.90€ |
| <i>Elsässer Art mit Zwiebeln und Speck – The traditional with onions and bacon</i> | | |
| Gratinée : crème, oignons, lardons, gruyere | 6.80€ | 11.50€ |
| <i>Alsässer Art mit Zwiebeln, Speck und Gruyère – The traditional with onions, bacon and Gruyère</i> | | |
| Champignon : crème, oignons, lardons, champignons de Paris .. | 6.80€ | 11.50€ |
| <i>Alsässer Art mit Zwiebeln, Speck und Pilze – The traditional with onions, bacon and mushrooms</i> | | |
| Champignon gratinée : crème, oignons, lardons, champignons de Paris, gruyère | 7.50€ | 12.90€ |
| <i>Alsässer Art mit Zwiebeln, Speck, Gruyère und Pilze – The traditional with onions, Gruyère, bacon and mushrooms</i> | | |
| Munster : crème, oignons, lardons, Munster | 7.50€ | 12.90€ |
| <i>Alsässer Art mit Zwiebeln, Speck und Münster Käse – The traditional with onions, bacon and Munster cheese</i> | | |
| Chèvre : crème, oignons, lardons, Chèvre, miel et noix | 7.50€ | 12.90€ |
| <i>Alsässer Art mit Zwiebeln, Speck, Ziegenkäse, Walnüsse und Honig – The traditional with onions, bacon and goat's cheese, walnuts and honey</i> | | |
| Choucroute : crème, lardons, chou à choucroute, oignons | 6.80€ | 11.50€ |
| <i>Alsässer Art mit Zwiebeln, Speck, Sauerkraut– The traditional with onions, bacon and Sauerkraut</i> | | |
| Ail & Ciboulette : crème, oignons, lardons, ail et ciboulette | 6.80€ | 11.50€ |
| <i>Alsässer Art mit Zwiebeln, Speck, Knoblauch und Schnittlauch – The traditional with onions, bacon, garlic and chive</i> | | |
| Salade verte, Grüner Salat, Green salad | 3.80€ | 5.80€ |

***Nos tartes flambées sont disponibles uniquement le soir
Option végétarienne sans lardons possible**

Menu enfant 9.50 €

Jusqu'à 10 ans

bis 10 Jahre - until 10 years old

Knack ou Nuggets ou Steak haché avec garniture au choix

Knack oder Hähnchen-Nuggets oder Hacksteak mit Beilage nach Wahl

Sausage or Chicken nuggets or Steak and side dish as desired

2 boules de glace

2 Eis Kugeln – 2 ice scoops

Nos desserts – Nachtsiche – Desserts

| | | | | | |
|--|---------------|-----------------------|--------------|-----------------------|--------------|
| Assiette de fromages (Munster, Emmental, Chèvre) | 6.50€ | | | | |
| <i>Käseteller (Munster, Emmentaler, Ziegenkäse)</i> | | | | | |
| <i>Cheese plate (Munster, Emmental, Goat's cheese)</i> | | | | | |
| Tarte du jour <i>Kuchen des Tages / Tart of the day</i> | 7.00€ | | | | |
| Crème brûlée | 7.20€ | | | | |
| Baba alsacien, crème vanille, Marc de Gewurztraminer | 8.30€ | | | | |
| Baba au kirsch, crème vanille, cerises au kirsch, chantilly | 8.80€ | | | | |
| Profiteroles glace vanille, sa sauce chocolat et chantilly | 9.10€ | | | | |
| <i>Windbeutel mit Vanilleeis, Schokoladensauce und Schlagsahne</i> | | | | | |
| <i>Profiteroles with vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream</i> | | | | | |
| Tiramisu du moment | 8.80€ | | | | |
| Café ou thé gourmand | 9.80€ | | | | |
| Tarte flambée aux pommes, flambée au Calvados | 14.90€ | | | | |
| <i>Flammenkuchen mit Apfel und Calvados flambiert</i> | | | | | |
| <i>Tarte flambée with apples, blazed with Calvados</i> | | | | | |
| Meringue glacée, chantilly | 8.50€ | | | | |
| <i>Baiser mit Eis und Schlagsahne / Meringue with ice cream and whipped cream</i> | | | | | |
| Coupe Banane Gourmande | 8.90€ | | | | |
| Glace banane, marbré chocolat, noisettes, biscuit, Chantilly et sauce chocolat | | | | | |
| <i>Bananeneis, Schokoladenmarmor, Haselnüsse, Biskuit, Schlagsahne und Schokoladensauce</i> | | | | | |
| <i>Banana ice cream, chocolate marble, hazelnuts, biscuit, whipped cream and chocolate sauce</i> | | | | | |
| Dame blanche | 8.80€ | | | | |
| <i>Coupe Dänemark / Vanilla ice cream with hot chocolate sauce and whipped cream</i> | | | | | |
| Café ou Chocolat liégeois | 8.80€ | | | | |
| Sorbets arrosés | 9.30€ | | | | |
| <i>Beschwipster Eisbecher / Cup of sorbet with brandy</i> | | | | | |
| Coupe de glace - Eisbecher - Ice cup | | | | | |
| 1 boule | 2.30€ | 2 boules | 4.60€ | 3 boules | 6.90€ |

Glaces : vanille, chocolat, café, pistache, banane Sorbets : fraise, citron, framboise, mirabelle, poire, mangue, passion

Eissorten: Vanille, Schokolade, Kaffee, Pistazie, Banane **Sorbet:** Erdbeere, Zitrone, Himbeere, Pflaume, Birne, Mango, Passionsfrucht

Ice cream: vanilla, chocolate, coffee, pistachio, banana **Sorbet:** strawberry, lemon, raspberry, plum, pear, mango, passion

Toute notre équipe se tient à votre disposition pour vous renseigner sur la liste des allergènes présents dans nos plats. Prix nets, service compris

