

Les Entrées

Die Vorspeise - The Starters

LA TÊTE DE VEAU 13,00€
DAS KALBSKOPF / THE CALF'S HEAD

Origine: France - Frankreich - France

Servi comme un "Presskopf", crème de raifort, saladine de saison

Als Presskopf serviert, Meerrettichcreme, Salat der Saison

Served like a "Presskopf", horseradish cream, seasonal salad

LE MUNSTER 13,00€
DAS MÜNSTER / THE MUNSTER

Origine: Alsace, France - Elsass, Frankreich - Alsace, France

Servi comme une crème brûlée salée, salade de mâche aux noix

Serviert als herzhaftes Crème Brûlée, Feldsalat mit Walnüssen

Served as a savory crème brûlée, salad of lamb's lettuce with walnuts

 **LE VELOUTÉ DE LÉGUMES** 13,00€
DIE GEMÜSE-VELOUTÉ / THE VEGETABLE VELOUTÉ

Velouté de légume du moment, voir l'ardoise pour les détails

Gemüse-Velouté des Augenblicks, Details siehe Tafel

Vegetable velouté of the moment, see the blackboard for details

LE VÉGÉTAL 13,00€
DIE PFLANZE / THE VEGETAL

Croustillant "Filo" aux herbes, variation de légumes crus et cuits, glace du moment

Knuspriges "Filo" mit Kräutern, Variation von rohem und gekochtem Gemüse, Eis des Augenblicks

Crunchy "Filo" with herbs, variation of raw and cooked vegetables, ice cream of the moment

 **LES ESCARGOTS** 13,00€
DIE SCHNECKEN / THE SNAILS

Origine: Alsace, France - Elsass, Frankreich - Alsace, France

Croustade de champignons de saison, poêlée d'escargots persillés

Knusprige Pilze der Saison, gebratene Schnecken mit Petersilie

Seasonal mushroom crisp, pan-fried snails with parsley

L'OS À MOËLLE 13,00€
KNOCHENMARK / THE BONE MARROW

Origine: France - Elsass, Frankreich - Alsace, France

Juste rôti au four, fleur de sel, Piment d'Espelette, poêlée de champignons de saison

Gerade im Ofen geröstet, Fleur de Sel, Espelette-Pfeffer, gebratene Pilze der Saison

Just roasted in the oven, fleur de sel, Espelette pepper, pan-fried seasonal mushrooms

Les Plats

Die Hauptgerichte - The Main Courses

 **LE BŒUF** 28,00€
DAS RINDFLEISCH / THE BEEF

Pièce de boeuf et accompagnement selon arrivage, voir l'ardoise pour les détails

Rinderfilet und Beilage nach Verfügbarkeit, Details siehe Tafel

Piece of beef and accompaniment according to availability, see the blackboard for details

 **LE PORC** 26,00€
DAS SCHWEINFLEISCH / THE PORK

Origine: France - Frankreich - France

Mignon de porc en croûte, écrasée de pommes de terre aux noisettes, jus aux morilles

Schweinefilet in Kruste, Kartoffelpüree mit Haselnüssen, Morcheljus

Pork tenderloin in a crust, mashed potatoes with hazelnuts, morel sauce

 **LE CORDON BLEU - 20 minutes d'attente -** 25,00€
DAS "CORDON BLEU" / THE "CORDON BLEU"
Origine: France - Frankreich - France
Cordon bleu avec suprême de poulet fermier garnie de Munster et jambon fumé, Spätzles
Cordon bleu mit Hähnchenkotelett aus Freilandhaltung, garniert mit Münsterkäse und Schinken, Spätzle
Cordon bleu with free-range chicken cutlet garnished with Munster cheese and smoked ham, Spätzles


L'OMBLE CHEVALIER 26,00€
DIE BACHFORELLE / THE ARCTIC CHAR
Origine: France - Frankreich - France
Filets rôtis, bouillon de céleri et écrevisses, nouilles fraîches
Gebratene Filets, Sellerie- und Flussrebsbrühe, frische Nudeln
Roasted fillets, celery and crayfish broth, fresh noodles

 **LA LOTTE** 28,00€
DER SEETEUFEL / THE MONKFISH
Origine: France - Frankreich - France
Queue de lotte panée aux noisettes, mousseline de courge, riz
Paniertes Seeteufelschwanz mit Haselnüssen, Kürbismousseline, Reis
Breaded monkfish tail with hazelnuts, pumpkin mousseline, rice


 **LE VÉGÉTARIEN** 19,00€
DAS VEGETARIER / THE VEGETARIAN
Risotto Carnaroli crémeux au Parmesan, poêlée de champignons, tuile de Parmesan
Cremiges Parmesan-Carnaroli-Risotto, gebratene Champignons, Parmesan-Tuile
Creamy Parmesan Carnaroli risotto, pan-fried mushrooms, Parmesan tuile

Les Spécialités

Die Spezialitäten - The Specialties

 **LA CHOUCROUTE** 21,00€
DAS SAUERKRAUT / THE SAUERKRAUT
Origine: Alsace, France - Elsass, Frankreich - Alsace, France
Chou "Ferme Weber", pommes de terre, charcuteries "Au Vieux Fumoir" (6 viandes)
Kohl "Ferme Weber", Kartoffeln, Wurstwaren "Au Vieux Fumoir" (6 Fleischsorten)
"Ferme Weber" cabbage, potatoes, "Au Vieux Fumoir" charcuterie (6 meats)

LES CUISSSES DE GRENOUILLE 19,00€
DIE FROSCHBEINE / THE FROG LEGS
Origine: Vietnam - Vietnam - Vietnam
En persillade et déglacées au vin blanc, frites fraîches, légumes de saison
In Petersilie und mit Weißwein abgelöscht, frische Pommes, Saisongemüse
In parsley and deglazed with white wine, fresh fries, seasonal vegetables

 **LES BOUCHÉES À LA REINE** 24,00€
DAS "VOL AU VENT" / THE "VOL AU VENT"
Origine: France - Frankreich - France
Vol au vent agrémenté de sot-l'y-laisse, épaule de veau et quenelles de veau, cèpes, nouilles
Vol au vent garniert mit Sot-l'y-laisse, Kalbsschulter und Kalbsknödel, Steinpilze, Nudeln
Vol au vent garnished with sot-l'y-laisse, veal shoulder and veal dumplings, porcini mushrooms, noodles
supplément ris de veau poêlé : 9,50€

LES ROGNONS DE VEAU 19,00€
DIE KALBSNIEREN / THE VEAL KIDNEYS
Origine: France - Frankreich - France
Juste flambés au Cognac, sauce à la moutarde à l'ancienne, Spätzles, légumes de saison
Nur flambiert mit Cognac, altmodischer Senfsauce, Spätzle, Saisongemüse
Just flambéed with Cognac, old-fashioned mustard sauce, Spätzles, seasonal vegetables

Le Menu "Dégustation" à 46€

Das "Dégustation"-Menü - The "Tasting" Menu

LE MUNSTER

Servi comme une crème brûlée salée, salade de mâche aux noix
Serviert als herzhaftes Crème Brûlée, Feldsalat mit Walnüssen
Served as a savory crème brûlée, salad of lamb's lettuce with walnuts



LE PORC

Mignon de porc en croûte, écrasée de pommes de terre aux noisettes, jus aux morilles
Schweinefilet in Kruste, Kartoffelpüree mit Haselnüssen, Morcheljus
Pork tenderloin in a crust, mashed potatoes with hazelnuts, morel sauce

OU

L'OMBLE CHEVALIER

Filets rôtis, bouillon de céleri et écrevisses, nouilles fraîches
Gebratene Filets, Sellerie- und Flussrebsbrühe, frische Nudeln
Roasted fillets, celery and crayfish broth, fresh noodles



LE SAVARIN

Savarin au Marc de Mittelbergheim, sorbet raisin, crème Chantilly
Savarin mit Marc von Mittelbergheim, Traubensorbet, Schlagsahne
Savarin with Marc from Mittelbergheim, grape sorbet, Chantilly cream

Le Menu "Terroir" à 39€

Das "Terroir"-Menü - The "Terroir" Menu

LA TÊTE DE VEAU

Servie comme un "Presskopf", crème de raifort, salade de saison
Als Presskopf serviert, Meerrettichcreme, Salat der Saison
Served like a "Presskopf", horseradish cream, seasonal salad



LA BOUCHÉE À LA REINE

Vol au vent agrémenté de sot-l'y-laisse, épaule de veau et quenelles de veau, cèpes, nouilles
Vol au vent garniert mit Sot-l'y-laisse, Kalbsschulter und Kalbsknödel, Steinpilze, Nudeln
Vol au vent garnished with sot-l'y-laisse, veal shoulder and veal dumplings, porcini mushrooms, noodles



LE STRUDEL

Strudel aux pommes et raisins secs marinées au Calvados, glace cannelle
In Calvados mariniertes Rosinen und Apfelstrudel, Zimteis
Apple and raisin strudel marinated in Calvados, cinnamon ice cream

Les Desserts

Die Nachspeise - The Desserts

LE CHOCOLAT <i>DIE SCHOKOLADE / THE CHOCOLATE</i> Fondant extra-bitter, déclinaison de chocolats Extra-bitterer Fondant, Schokoladen Variation Extra-bitter fondant, variation of chocolates	9,50€
LA CHÂTAIGNE <i>DIE KASTANIE / THE CHESTNUT</i> Crème brûlée à la crème de marron, sorbet chartreuse Crème brûlée mit Kastaniencreme, Chartreuse-Sorbet Crème brûlée with chestnut cream, chartreuse sorbet	9,50€
LE SAVARIN <i>DAS SAVARIN / THE SAVARIN</i> Savarin au Marc de Mittelbergheim, sorbet raisin, crème Chantilly Savarin mit Marc von Mittelbergheim, Traubensorbet, Schlagsahne Savarin with Marc from Mittelbergheim, grape sorbet, Chantilly cream	9,50€
LE STRUDEL <i>DAS STRUDEL / THE STRUDEL</i> Strudel aux pommes et raisins secs marinées au Calvados, glace cannelle In Calvados marinierter Rosinen und Apfelstrudel, Zimteis Apple and raisin strudel marinated in Calvados, cinnamon ice cream	9,50€
LES SORBETS DU CHEF <i>DIE SORBETS DES CHEFKOCHS / THE CHEF'S SORBETS</i> Palette de 2 sorbets, crème Chantilly, fruits frais Paletten mit 2 Sorbets, Chantilly-Creme, frisches Obst Pallets of 2 sorbets, Chantilly cream, fresh fruits	7,50€
LE CAFÉ GOURMAND <i>DER "CAFÉ GOURMAND" / THE "CAFÉ GOURMAND"</i> Sélection de mini-desserts selon l'humeur du Chef, accompagnée d'un café ou thé Auswahl an Mini-Desserts nach Lust und Laune des Küchenchefs, begleitet von Kaffee oder Tee Selection of mini-desserts according to the Chef's mood, accompanied by coffee or tea	13,00€
LE CAFÉ GOURMAND PRESTIGE <i>DER PRESTIGE / THE PRESTIGE</i> Sélection de mini-desserts selon l'humeur du Chef, un café ou thé et 2cl d'eau-de-vie* Auswahl an Mini-Desserts nach Lust & Laune des Küchenchefs, ein Kaffee oder Tee und 2 cl Schnapps* Selection of mini-desserts according to the Chef's mood, a coffee or tea and 2cl of eau-de-vie* <i>* voir sélection d'eaux-de-vie et liqueurs dans les digestifs - siehe Auswahl - see selection</i>	17,00€