



Entrées et Salades

Vorspeise und Salate / Starters and salads

- ◆ Soupe du jour9.60 €
Suppe des Tages – Today's special soup
- ◆ Soupe à l'oignon et ses croûtons gratinés..... 10.20 €
Zwiebelsuppe mit gratiniertem Croutons - Onion soup with gratinated croutons
- ◆ Salade Alsacienne (cervelas et Emmental) 15.40 €
Elsässer Salat (mit Fleischwurst und Emmentaler) - Alsatian salad (cervelas sausage and Emmental)
- ◆ Escargots à l'Alsacienne : les 6.....10.10 € les 12 19.50 €
Schnecken nach Elsässer Art - Alsatian snails
- ◆ Quiche Lorraine, salade verte..... 11.70 €
Lothringer Speckkuchen mit grüner Salat - « Quiche Lorraine » with green salad
- ◆ Tarte à l'oignon, salade verte 12.40 €
Zwiebelkuchen mit grüner Salat - Onion pie with green salad
- ◆ Assiette de saumon fumé, crème ciboulette, toasts et salade verte 17.00 €
*Teller mit Räucherlachs, cremige Schnittlauchsauce, Toast und grünem Salat
Plate of smoked salmon, creamy chive sauce, toast and green salad*
- ◆ Foie gras de canard et ses toasts, chutney : Petit^(40g)..... 15.90€ Grand^(70g).....24.70 €
Enten Foie Gras, toast und Chutney – Duck foie gras served with toasts and chutney

Galette de pomme de terre / Grumbeerkieschle / Potato pancake

- ◆ Gratinée au Munster et confit d'oignons 18.50 €
Mit Munster gratiniert mit Zwiebelconfit – with Munster cheese and onion confit
- ◆ Façon bibeleskaes : fromage blanc aux herbes 18.50 €
Mit Quark und Kräuter – With fresh Alsatian bibeleskaes and herbs
- ◆ Au jambon de la Forêt Noire et bibeleskaes 18.50 €
Mit Schwarzwälder Schicken und Bibeleskaes – With Black Forest ham and bibeleskaes
- ◆ Au saumon fumé et à la crème de ciboulette..... 20.40 €
Räucherlachs und Schnittlauchcreme - Smoked salmon and cream with chives

Servie avec salade verte – Mit grünem Salat serviert – Served with green salad

TOUTE NOTRE EQUIPE SE TIENT A VOTRE DISPOSITION POUR VOUS RENSEIGNER SUR LA COMPOSITION DES PLATS

EN RAPPORT AVEC LA LISTE DES ALLERGENES NOTOIRES.

L'ENSEMBLE DE NOS ENTREES A LA CARTE SONT "FAITS MAISON".



Spécialités / Spezialitäten / Specialties

- ◆ **Choucroute garnie**.....23.50 €
(knacks, poitrine salée, saucisse fumée d'Alsace, poitrine fumée, saucisse de Nuremberg)
Sauerkraut garnie mit 5 Beilagen - Sauerkraut with 5 sides

- ◆ **Suprême de volaille, sauce à la crème et champignons, légumes et spaetzles** 21.90 €
Hänchen in Sahnesauce mit Pilze, Gemüse und Spaetzle
Chicken supreme in creamy mushroom sauce with Alsatian noodles and vegetables

- ◆ **Fleischkiechle à la crème, spaetzle**21.00 €
Fleischkiechle in Sahnesauce, Spaetzle
Meatballs with a creamy sauce and Alsatian noodles

- ◆ **Jarret sur choucroute, sauce Picon, et pommes de terre rôties**23.60 €
Geschmorte Schweinshaxe, Picon Sauce, Sauerkraut und Bratkartoffeln
Braised Pork knuckle with Picon sauce, sauerkraut and roast potatoes

- ◆ **Bœuf gros sel, crudités et pommes de terre rôties, servi avec son bouillon**23.10 €
Gekochtes Rindfleisch mit Gemüse und Bratkartoffeln, serviert mit Brühe
Boiled beef with vegetables and roast potatoes, served with its broth

Poissons / Fischgerichte / Fish

- ◆ **Choucroute aux trois poissons (saumon, filet de plie, haddock)**.....26.30€
Sauerkraut mit Fisch (Schollenfilet, Lachs, Haddock)
Fish sauerkraut (plaice fillet, salmon, haddock)

- ◆ **Sandre rôti sur choucroute, sauce au Riesling, spaetzle**..... 24.80 €
Gebratene Zanderfilet auf Sauerkraut, Rieslingsauce, Spaetzle
- Fried pike perch with sauerkraut, Riesling sauce, served with Alsatian noodles

TOUTE NOTRE EQUIPE SE TIENT A VOTRE DISPOSITION POUR VOUS RENSEIGNER SUR LA COMPOSITION DES PLATS
EN RAPPORT AVEC LA LISTE DES ALLERGENES NOTOIRES.

L'ENSEMBLE DE NOS PLATS A LA CARTE SONT "FAITS MAISON".



Viandes / Fleischgerichte / Meat

- ◆ **Civet de gibier de chasse locale au Pinot noir et champignons, spaetzles** 23.10 €
Wildfleischragout mit Pilzen, und Spätzle - Game stew with mushrooms and spaetzles

- ◆ **Filet mignon de cochon à la crème, spaetzle** 20.50 €
Schweinefilet in Sahnesauce, Spaetzle, Gemüse
Pork filet mignon served with cream sauce and Alsatian noodles

- ◆ **La pièce du boucher sauce au poivre, légumes et pommes de terre rôties**..... 22.70 €
Rinderfleisch des Tages, Pfeffersauce, Gemüse und Bratkartoffeln
Beef meat of the day, pepper sauce, vegetables and roast potatoes

- ◆ **Parmentier de canard, sauce au pain d'épices et salade verte** 20.50 €
Kartoffelpüree nach Parmentier-Art mit Ente und Lebkuchen Sauce, serviert mit grünem Salat
Duck cottage pie, gingerbread sauce and green salad

- ◆ **Rognons de veau, à la moutarde à l'ancienne et spaetzle**..... 22.50 €
Kalbsnieren in Senfsauce und Spaetzle - Veal kidneys with mustard sauce and Alsatian noodles

- ◆ **Salade de pot-au-feu, crudités et pommes de terre rôties** 24.70 €
Rindfleischsalat, Rohkost und Bratkartoffeln - "Pot-au-feu" salad with raw vegetables and roast potatoes

Végétariens / vegetarische Gerichte / Vegetarian dishes

- ◆ **Spaetzle au Munster, salade verte**..... 17.90 €
Spaetzle mit Münsterkäse, grüner Salat - Alsatian noodles with Munster cheese, green salad

- ◆ **Poêlon de pommes de terre au Munster, salade verte** 17.00 €
Kartoffelpfanne mit Münsterkäse, grüner Salat - Potatoes pan with Munster cheese, green salad

- ◆ **Assiette de crudités (carotte, céleri, chou blanc, chou rouge)
et pommes de terre rôties** 14.70 €
Rohkostteller: Karotten, Sellerie, Weißkohl, Rotkohl mit Bratkartoffeln serviert
Raw vegetables dish carrots, celery, white and red cabbage served with roast potatoes



Fromages / Käse / Cheese

- ◆ **Assiette de Munster au cumin, chutney et pain grillé..... 9.30€**
Münster mit Kümmel, Chutney und Toasts
Munster with cumin, chutney and toasts

Desserts

- ◆ **Gâteau au chocolat, crème anglaise..... 9.80€**
Schokoladenkuchen mit Vanillesoße
Chocolate cake served with custard
- ◆ **Crème brûlée du moment..... 9.80€**
Crème brûlée des Tages
Crème brûlée of the day
- ◆ **Forêt Noire..... 10.80€**
Schwarzwälder Kirschtorte
Black Forest cake
- ◆ **Tarte du jour..... 8.60€**
Tageskuchen
Pie of the day
- ◆ **Panna Cotta à la crème de marron maison et sauce au chocolat..... 9.80€**
Panna Cotta mit hausgemachter Kastaniencreme und Schokoladensauce
Panna Cotta with homemade chestnut cream and chocolate sauce
- ◆ **Crumble aux quetsches et sa boule de glace au choix..... 10.80 €**
Zwetschgen-Crumble und eine Kugel Eis nach Wahl
Plum crumble and a scoop of ice cream of your choice
- ◆ **Streussel pomme cannelle, 9.30 €**
et sa boule de glace
Apfel Streusel mit Zimt, Eis
Apple "Streussel" with cinnamon and ice cream
- ◆ **Parfait glacé au Marc de Gewurztraminer**
Sur biscuit beurre..... 9.40 €
Eis-Parfait mit Marc de Gewurztraminer-
Frozen Parfait with Marc de Gewurztraminer
- ◆ **Sorbet arrosé 3 boules..... 10.20 €**
(citron, framboise, ou poire)
Sorbet 3 Kugeln mit einem Schuß Schnaps
3 scoops sorbet with brandy
- ◆ **Coupe de glace :**
- | | |
|-----------------|---------------------|
| 1 boule | 3.00€ |
| 2 boules | 5.60€ |
| 3 boules | 7.80 € |
- Glaces : Vanille, chocolat, café, pistache, cannelle, caramel beurre salé / Sorbets : Citron, framboise, poire, fraise, mangue**
Eis: Vanille, Schokolade, Kaffee, Pistazie, Zimt, Karamell mit gesalzener Butter / Sorbets: Zitrone, Himbeere, Birne, Erdbeere, Mango
Ice creams: Vanilla, chocolate, coffee, pistachio, cinnamon, salted butter caramel / Sorbets: Lemon, raspberry, pear, strawberry, mango



Menu Alsacien 37€

6 Escargots à l'Alsacienne

Schnecken nach Elsässer Art

Alsatian snails

Ou/ oder/ or

Salade Alsacienne

Elsässer Salat (mit Fleischwurst und Emmentaler)

Alsatian salad (cervelas sausage and Emmental)



Fleischkiechle à la crème, spaetzle

Fleischkiechle in Sahnesauce, Spaetzle

Meatballs with creamy sauce and Alsatian noodles

Ou/ oder/ or

Choucroute garnie

Choucroute garnie 5 Beilagen

Sauerkraut with 5 meats



Tarte du jour

Tageskuchen

Pie of the day

Ou / oder/ or

Streussel pomme à la cannelle et sa boule de glace

Apfelstreusel mit Zimt, Eis

Apple streusel with cinnamon and ice cream

Menu Dégustation 46€

Foie gras de Canard et son chutney

Enten Foie Gras mit Chutney

Duck foie gras served with chutney

Ou/ oder/ or

Assiette de saumon fumée crème

ciboulette, toasts et salade verte

Teller mit Räucherlachs, cremige Schnittlauchsauc

- Plate of smoked salmon, creamy chive sauce, toast and green salad



Suprême de volaille à la crème et

champignons, légumes et spaetzles

Hänchen in Sahnesauce mit Pilze, Gemüse und Spaetzle

Chicken supreme in creamy mushroom sauce with Alsatian noodles and vegetables

Ou/ oder/ or

Sandre rôti sur choucroute, sauce au Riesling, spaetzle

Gebratene Zanderfilet auf Sauerkraut, Rieslingsauce, Spaetzle

Fried pike perch with sauerkraut, Riesling sauce served with Alsatian noodles



Sorbet arrosé 3 boules

Sorbet 3 Kugeln mit Schuss

Sherbet sundae with liquor, 3 scoops

Ou / oder/ or

Forêt Noire

Schwarzwälder Kirschtorte

Black Forest cake

Pour les petits « Pfiff » - 10.80€

Pfiff 's Kinderteller / Pfiff's children Menu

Jusqu'à 10 ans- Bis 10 Jahren- Up to 10 years old

Knacks et pommes de terre sautées OU Tagliatelles au saumon et sauce tomatée

„Knack“ Wurst und Bratkartoffeln – „Knack“ sausage and pan-fried potatoes

ODER / OR

Tagliatelle mit Lachs und Tomatensauce- Tagliatelle with salmon and tomato sauce

+

Dessert