



Bons Vivants, Soyez les bienvenus !

Les Entrées - Vorspeisen – Starters

Soupe à l'oignon (croûton et Emmental) 8.90€
Zwiebelsuppe - Onion soup

Tarte à l'oignon et lardons, salade verte 11.00€
Zwiebelkuchen mit Speck, grünem Salat - Onion pie with bacon, green salad

Salade Alsacienne (Cervelas et Emmental).....10.90€
Strasburger Salat (Cervelatwurst und Emmentaler)
Alsatian salad (Saveloy and Emmental cheese)

Les escargots à l'alsacienne.....7.40€13.40€
Schnecken in Knoblauchbutter – Snails in garlic butter

Foie gras de canard et ses toasts, chutney14.90€.....23.50€
Enten Foie Gras, toast und Chutney – Duck foie gras served with toasts and chutney

Assiette de saumon fumé, crème de ciboulette, toasts et salade verte.....16.50€
Teller mit Räucherlachs, cremige Schnittlauchsauce, Toast und grünem Salat
Plate of smoked salmon, creamy chive sauce, toast and green salad

Les Röstis

Terre de frontières, l'Alsace a aussi su s'inspirer du meilleur des régions voisines pour varier les plaisirs à sa table. Venu de Suisse, où il se présente sous la forme d'une grande galette à partager en famille, le Röstide de pommes de terre se consomme aussi traditionnellement en Alsace.

Le Nature : Rösti et salade16.00€
Rösti und Salat - Rosti and salad

Au Munster : Rösti gratiné au Munster et salade.....18.30€
Rösti mit Munster Käse überbacken und Salat - Rosti baked with Munster cheese and salad

Au Saumon : Rösti, saumon fumé et salade.....19.30€
Rösti mit gerauchter Lachs und Salat - Rosti with smoked salmon and salad

Les Spécialités Alsaciennes - Spezialitäten - Specialties

La Choucroute Strasbourgeoise – 5 garnitures..... 20.90€

5 garnitures : knack, palette fumée, lard fumé, saucisse fumée d'Alsace, macreuse

Sauerkraut « strasbourgeoise » mit fünf Fleisch Beilagen, - "Strasbourgeoise" sauerkraut with 5 meat sides

Jarret sur lit de choucroute, sauce miel orange et pommes de terre sautées22.50€

Schweinhaxe auf Sauerkraut, Orangenhonig Sauce und Bratkartoffeln

Pork knuckle on sauerkraut with orange and honey sauce and pan-fried potatoes

Jarret gratiné au Munster, lit de choucroute et pommes de terre sautées.....23.50€

Schweinhaxe mit Munster Käse überbacken, Sauerkraut und Bratkartoffeln

Pork knuckle baked with Munster cheese, sauerkraut, and pan-fried potatoes

Rognons de veau, sauce à la moutarde et spaetzle21.00€

Kalbsnieren in Senfsauce und Spätzle - Veal kidneys with mustard sauce and spaetzle

NOS POISSONS - FISCHGERICHTE - FISH DISHES

Filet de sandre poêlé sur lit de choucroute, beurre blanc et spaetzles..... 22.90€

Gebratenes Zanderfilet, "beurre blanc" Sauce, Spätzle

Pan-fried pike-perch fillet, "beurre blanc" sauce, spaetzles

La Choucroute aux 3 poissons (saumon, filet de plie, haddock) 25.00€

Sauerkraut mit dreierlei Fisch (Schollenfilet, Lachs, Haddock)

Sauerkraut with 3 fishes (plaice fillet, salmon, haddock)

NOS VIANDES - FLEISCHGERICHTE - MEAT DISHES

Bavette de bœuf d'Herford, frites et légumes..... beurre Maître d'Hôtel : 21.90€

Flank Steak mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce, Pommes und Gemüse

sauce poivre : 22.90€

Beef flank steak with garlic butter or pepper sauce, french fries, and vegetables

Filet mignon de porc, sauce crème et spaetzle 18.50€

Schweinefilet in Rahmsauce und Spätzle - Pork tenderloin with cream sauce and spaetzle

Ribs de porc façon Tex Mex, frites et salades..... 24.90€

Schweinerippchen nach Tex-Mex-Art, Pommes und Salat:

Tex Mex style pork ribs, french fries and salad

Pour votre Ribs : Supplément flambage au Whisky : + 3.00€

Ihre Schweinerippchen mit Whisky flambieren - Flame your pork ribs with whisky

NOS PLATS VÉGÉTARIENS - VEGETARISCH - VEGETARIAN

Assiette de crudités, (carotte, céleri, chou blanc, chou rouge)

et pommes de terre sautées..... 13.80€

Rohkoststeller: Karotten, Sellerie, Weißkohl, Rotkohl mit Bratkartoffeln serviert

Raw vegetables: carrots, celery, white and red cabbage served with pan-fried potatoes

Spaetzle au Munster, salade verte..... 15.90€

Spaetzle mit Münsterkäse, grüner Salat - Alsatian noodles with Munster cheese, green salad

Le Rösti nature et salade..... 16.00€

Rösti und Salat - Rösti and salad

DESSERTS

Tarte du jour maison – *Hausgemachte Torte des Tages* – *Homemade pie of the day*6.50€

Crème brûlée du moment – *Crème brûlée des Tages* – *Crème brûlée of the day* 7.90€

Forêt Noire – *Schwarzwälder Kirschtorte* – *Black Forest cake* 8.90€

Streusel pommes-cannelle, boule de glace cannelle 8.50€

Apfel Streusel mit Zimt, Kugel Eis – *Apple "Streusel" with cinnamon, ice cream*

Café Gourmand8.10€

Kaffee und Mini-Desserts - *Coffee with mini dessert*

Kougelhopf glacé au marc de Gewurztraminer10.50€

Gefrorener Gugelhupf mit Marc de Gewürztraminer - *Iced Gugelhupf with Marc de Gewurztraminer*

Coupe de Glace :1 boule : 2.50€2 boules : 5.00€..... 3 boules : 7.40€

Vanille, Chocolat, Café, Citron, Poire, Framboise

Eisbecher (Vanille, Schokolade, Kaffee, Zitrone, Birne, Himbeere)

Ice cream cup (Vanilla, Chocolate, Coffee, Lemon, Pear, Raspberry)

Sorbet arrosé – *Sorbet mit einem Schuss Schnaps* – *Sorbet with Alsatian brandy*8.30€

MENU DU BON VIVANT

38.00€

Tarte à l'oignon

OU

Salade alsacienne

+

Choucroute Strasbourgeoise

OU

Rösti au saumon

+

Kougelhopf glacé au Marc de

Gewurztraminer

OU

Sorbet arrosé



MENU DES PETITS LOULOUS

Enfant jusqu'à 10 ans maximum

10.90€

Knack et frites

+

Dessert glacé au chocolat