



Suggestions

- | | | | |
|--|--------|---|-----|
| ☰ La terrine de lapin français comme un nougat (cacahuètes, pistaches et noisettes) | 17,50€ | ☰ Côte de veau française | 34€ |
| Crème montée à la moutarde au riesling | | en basse température, gratin de pomme de terre, légumes | |
| ☰ Tête de Veau, grillée sauce gribiche | 19,80€ | ☰ Croustillant de Ris de veau français | 35€ |
| | | en panure de Panko, Jus de viande au Gingembre frais | |
| ☰ Jarret de porc braisé au picon | 21€ | ☰ Risotto d'orge perlé | 22€ |
| Rösti de pommes de terre aux lardons | | aux légumes de saison | |
| ☰ Bouchée à la reine façon Marie Leszcynska | 28,50€ | ☰ Cannelloni maison à la volaille et Asperges d'Alsace | 26€ |
| Poule d'Alsace, ris de veau, morilles, spaetzlés | | Crème légère aux asperges | |
| ☰ Duo de poissons, Truite et Esturgeon en feuilleté maison | 29,50€ | | |
| Sauce asperges et oseille | | | |
| ☰ Quenelles de truite saumonée d'Alsace, | | | |
| Sauce Nantua, tuile croustillante | 32€ | | |
| ☰ Burger Arnold | 25€ | | |
| (pain maison, steak haché frais, | | | |
| Condiment asperge, échalote, œuf, velouté d 'asperges | | | |
| À la tomme du Hohwald, frites) | | | |
| ☰ Les plats «faits maison» sont élaborés sur place à partir de produits crus | | | |

Nos Flambées ☰

- | | |
|---|-----|
| Normale (la traditionnelle crème fromage blanc, lardons et oignons) | 10€ |
| Gratinée (la traditionnelle gratinée avec de l'Emmental) | 12€ |
| Munster (la traditionnelle au Munster fermier) | 14€ |
| Truite Saumonée, (oignons rouges, crème ailée, câpres, pesto) | 17€ |
| Végétarienne (avec légumes frais, pesto et | 14€ |
| Tomme et Jambon fumé (avec Tomme du Hohwald, Jambon fumé Forêt Noire) | 16€ |

Vous n'arrivez pas à finir votre assiette...

Pour 1€ (boîte) emmenez votre plat.