

Suggestions

| | |
|--|--------|
| ☰ La terrine de lapin comme un nougat | 17,50€ |
| Crème montée à la moutarde au riesling | |
| ☰ Tête de Veau , sauce gribiche | 19,80€ |
| ☰ Jarret de porc braisé au picon | 21€ |
| Rösti de pommes de terre aux lardons | |
| ☰ Bouchée à la reine façon Marie Leszcynska | 28,50€ |
| Poule d'Alsace, ris de veau, morilles, spaetzlés | |
| ☰ Duo de poissons en feuilleté | 29,50€ |
| Sauce asperges et oseille | |
| ☰ Quenelles de truite saumonée d'Alsace , | 32€ |
| Sauce Nantua, tuile croustillante | |
| ☰ 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 | |

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

Pour 1€ (boîte) emmenez votre plat.

| | |
|---|-----|
| ☰ Côte de veau française | 40€ |
| en basse température, gratin de pomme de terre, légumes | |
| ☰ Croustillant de Ris de veau français | 35€ |
| en panure de ponko, Jus de viande au gingembre frais | |
| ☰ Ravioles de légumes | 22€ |
| Crème d'Asperges | |

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 d'Alsace saumonée (câpres, pesto) | 17€ |
| Végétarienne (avec légumes frais, pesto et parmesan) | 14€ |
| Tomme et Jambon fumé (avec Tomme du Hohwald, Jambon fumé Forêt Noire) | 16€ |