

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€