

Nos petits plats

Escargots à l'ancienne La ferme des petites bêtes (élevage)	les 6	13,00 €	les 12	26,00 €
Tataki de truite saumonée d'Alsace aux deux sésames Brioche toastée et beurre fumé				20,00 €
Terrine de volaille « Koerckel » d'Alsace Bardé de lard d'Alsace et champignons du moment				19,00 €
Jambon fumé et melon, Morcilla ibérique comme un tartare sur salade de roquette	Petit	16,00 €	Grand	23,00 €
Foie gras de canard (FR) Kougelhopf maison et gel au cassis				21,00 €
Foie de canard poêlé (FR) Confit de tomates anciennes et pesto de persil				38,00 €

Nos plats alsaciens

Boudin noir au raifort, purée de pommes de terre et légumes	19,80 €
Choucroute royale fil d'or et ses 9 garnitures 100% Alsace	27,90 €
Baeckeoffe aux trois viandes	27,90 €

Nos incontournables

Tête de veau sauce ravigote et crudités	19,80 €
Bouchées à la reine façon Marie Leszcynska, poule d'Alsace, riz de veau, morilles et Spätzle	28,50 €
Burger Arnold , frites (Pain maison, steak haché frais, stracciatella di bufala, tartare de tomates anciennes et guacamole)	25,00 €
Burger Arnold végétarien , frites	19,50 €
Demi-magret de canard (FR) aux éclats de pistaches, sauce légère au café, poêlé de Pak-Choi et orange	29,00 €
Entrecôte Bio française (pièce d'env. 300/400 gr)	les 100 g 11,50 €
Suprême de volaille « Koerckel » (Alsace) Sauce au pinot gris « Vendanges tardives », morilles et croustillant de choucroute au saucisson de boudin noir	28,50 €
Tomate farcie au tartare de tomates anciennes et mozzarella di bufala frie en chapelure	24,00 €
Tartare de bœuf au couteau, frites (Aubrac ou Charolais) Mozzarella di bufala, toast à l'ail et éclats de pistaches	24,50 €

Nos poissons

Pâté en croûte à l'encre de seiche au poulpe et à la truite saumonée	19,50 €
Bar sur polenta crémeuse, jus vierge	24,50 €
Goujonnette de carpe d'Alsace, frites et sauce rémoulade	27,00 €
Sandre grillé sur poireau vanillé, huile d'herbes	33,50 €

Toutes nos viandes sont d'origine Alsace, française et exceptionnellement de l'UE
Poissons d'élevage français ou mer française, carpe et truite d'Alsace
Fruits et légumes 100% locaux ou français, tous nos plats sont élaborés sur place.

Nos tartes flambées

Normale , la traditionnelle à la crème fromage blanc, oignons et lardons	10,00 €
Gratinée , la traditionnelle gratinée avec de l'Emmental	12,00 €
Munster , la traditionnelle au Munster fermier	14,00 €
Truite d'Alsace saumonée avec câpres et pesto	17,00 €
Tomme du Hohwald et jambon fumé Forêt Noire	16,00 €
Végétarienne avec légumes frais, pesto et parmesan	14,00 €

Nos fromages

Assortiment de fromages d'Alsace de la ferme Haag Grand blanc, Bleu des Vosges (Bio 68), Lehwald (Bio 68) et Tomme du Hohwald	14,50 €
Duo de Munsters Grand blanc (non affiné) et Marickel (affiné)	8,50 €

Menu bambin (jusqu'à 10 ans)

Fleischkieschle de veau OU Tarte flambée traditionnelle	∞∞∞∞
Coupe de glace OU Tarte du jour	
	13,50 €

Menu Saveurs d'Alsace

Terrine de truite saumonée d'Alsace de Heimbach OU 6 escargots à l'Alsacienne	∞∞∞∞
Choucroute garnie aux 6 garnitures OU Boudin noir , purée de pommes de terre et légumes	∞∞∞∞
Kougelhopf glacé au Kirsch OU Sorbet au Marc de Gewurztraminer	
	38,50 €

Toutes nos viandes sont d'origine Alsace, française et exceptionnellement de l'UE
Poissons d'élevage français ou mer française, carpe et truite d'Alsace
Fruits et légumes 100% locaux ou français, tous nos plats sont élaborés sur place.