

Zunächst...

Hausgemachte Schnecken	6 : 13,00 €	12 : 26,00 €
Geräucherte Lachsforelle, Steinpilzschaum		20€
Schweinefleisch-Ravioli, Kraut und Meerrettischinfusion		18€
Entenleberpastete		23€
Gebratene Entenleber		38€

Zu folgen...

Entrecôte Bio aus Frankreich (zwischen. 300/400 gr)	die 100 g	12,50 €
Königinspastete, Huhn, Kalbsbries, Morscheln, Spaetzle		29,50 €
Wild jeh nach Jagt, Kastaniendampfnudeln		34€
Seebarschfilet mit Butternutpuree		27 €
Lachsforelleknödel, Jacobsmuscheln		35€

Unsere unvermeidlichen...

Blutwurst mit Kartoffelpuree, Gemüse, Meerrettisch	20 €
Unser Sauerkraut "Royale"	28 €
Baeckeoffe mit 3 arten Fleisch	28€
Kalbskopf mit remouladesauce, Rohkost	20 €
Geflügelsupreme « Koerckel » (Alsace), Spätlesesauce , Morscheln	28,50€
Schweinehaxe auf eingelegtemkraut, piconsauce	24€

Unsere Flammkuchen

Normale (Rahm weisskäse, Speckwürfel, Zwiebeln)	10,00 €
Gratiniert ,(wie die Normale + Emmental)	12,00 €
Munster ,(wie die Normale + Munsterkäse)	14,00 €
Lachsforelle (mit Kapern und Pesto)	17,00 €
Tomme du Hohwald (Hohwaldkäse +geräuchertem schinken)	16,00 €
Végétarisch (mit Gemüse, Parmesan und Pesto)	14,00 €

Unsere regionalen Käsesorten

Käseteller (4 Sorten) Grand blanc, Bleu des Vosges (Bio 68), Lehwald (Bio 68) et Tomme du Hohwald	14,50 €
Munsterduo Grand blanc (non affiné) et Marickel (affiné)	8,50 €

Kindermenu (bis 10 Jahre)

Geflügelsupreme , Rahmsauce, Pommes
ou
normalen Flammkuchen

∞∞∞∞

Eisbecher
ou
Torte des Tages

13,50 €

Elsässisches Menü

Presskopf
oder
6 Schnecken

∞∞∞∞

Sauerkrautteller mit 6 Beilagen
oder
Blutwurst mit Kartoffelpuree und Gemüse

∞∞∞∞

Eiskugelhopf mit Kirschwasser
ou
Zitronensorbet mit Marc de Gewurztraminer

39,50 €