



Nos formules...	Le Gourmand entrée + plat + dessert	39,00 €
	<i>Vorspeisen / Starters + Main course/ Hauptspeisen + Nachspeisen/ Dessert</i>	
	L'entre deux entrée + plat	32,00 €
	<i>Vorspeisen / Starters + Main course/ Hauptspeisen</i>	

A la carte...

Les Entrées... *Vorspeisen / Starters*

Foie gras de canard maison et sa confiture de saison (2) (Supplément 3 Euros dans un menu)	16,50 €
<i>Hausgemachte Entenleberterrinen mit Konfitüre je nach Saison/ Homemade Foie Gras terrine flavored, seasonal chutney</i>	
Sauté d'escargots et lardons, crémeux de pommes de terre (1)(3)	13,50 €
<i>Gebratene Schnecken mit Speck, Kartoffelsuppe / Pan-fried snails with bacon, Potato soup</i>	
St Jacques poêlées sur fondue de poireaux, émincé de jambon fumé d'Alsace (1)	14,50 €
<i>Gebratene Jakobsmuscheln auf Lauch-Fondue, geschnittenen Elsässische Schinken / Pan-fried scallops on leeks fondue, slice of Alsatian smoked ham</i>	
Filet de saumon fumé, crème de concomre et rémoulade au fromage blanc (1)	14,50 €
<i>Geraücherte Lachs, Gurkecreme und Quark-Remoulade / Fillet of smoked salmon, cucumber cream and remoulade with cottage cheese</i>	
Boudin poêlé, garniture campagnarde et purée de pommes	13,00 €
<i>Gebratene Blutwurst, Speck, Apfel, Rosinen, Zwiebel und Käse, Apfelpuree/ Pan-fried blood sausage, bacon, apple, dried grape, onion and cheese, apple puree</i>	
Cocotte de Munster aux oignons confits, salade à l'huile fumée	12,50 €
<i>Münsterkäse Kochtopf mit kandierte Zwiebeln und Kartoffeln, Salad mit Öl « geräucherter Geschmack » / Munster cheese casserole with candied onions and potato, Salad with smoked flavored oil</i>	

Les Plats... *Hauptspeisen / Main course*

Pot au feu de cabillaud aux épices douces et ses petits légumes (2)	22,00 €
<i>Pot-au-feu von Kabeljau mit milde Gewürze und Gemüsepflanzen / Stew of cod with soft spice and vegetables</i>	
Filet de Dorade et tagliatelles de légumes au gingembre, polenta	22,00 €
<i>Doraden Filet, Polenta, Gemüse-Tagliatelle / Sea bream fillet, polenta and vegetable tagliatelles</i>	
Faux-Filet de Bœuf (180 g) accompagné de sa déclinaison de pommes de terre, jus de viande	21,50 €
<i>Lendenfilet (180 g) mit Kartoffelpuree, chips und geröstete Kartoffel, Bratensaft / Steak of Beef (180 g) with potato puree, potato chips and roasted potato, gravy</i>	
Magret de canard et roulé de courgette fumée, gratin d'aubergine à la mozzarella	21,50 €
<i>Entenbrustfilet und geräucherte Zucchinirollen, Auberginen-Gratin mit Mozzarella / Duck filet and smoked Zucchini rolls, eggplant gratin with mozzarella</i>	
La Choucroute de « l'Auberge Alsacienne » (1)	19,50 €
<i>Elsässisches Sauerkrautgericht nach Art der « Auberge Alsacienne » (Straßburger Wurst, geräucherte Wurst, Kassler, Speck) Traditionnal Sauerkraut on the "Auberge Alsacienne" Style (Alsatian sausage, smoke sausage, bacon and pork shoulder)</i>	
Baecaoffa "du Chef" (bœuf, agneau, porc), salade verte (1)	19,50 €
<i>Baecaoffa « nach Art des Chefs », grüner Salat (Rind, Lamm und Schweinefleisch) / Baecaoffa on our way (beef, lamb and pork)</i>	

Fromage... Käse / Cheese

Assortiment de fromages Alsaciens de la ferme Oberlé à Stosswihr, et sa verdure (1) 8,00 €
Elsässischekäse-Auswahl mit grünem Salat / Assortment of local cheese with salad

Le Munster et son cumin (1) 4,50 €
Münsterkäse und sein Kümmel / Munster cheese with caraway seed

Les Desserts... Nachspeisen/ Desserts

Nos profiteroles maison, vanille, praliné et chocolat 9,00 €
Unsere Windbeutel, Vanille, Praline, Schokolade / Our Profiteroles, Vanilla, Praline, Chocolate

Forêt Noire au Kirsch d'Alsace, glace amarena 9,00 €
Schwarzwälder Kirschtorte, Amarena-Eis / Black forest with Alsatian kirsch, cherry ice cream

Dôme glacé maison à la fleur de lait et cœur de cassis 9,00 €
Hausgemachte Sahneeis-torte, schwarze Johannisbeere Herz / Homemade iced dome, with Milk ice cream, blackcurrant heart

Strudel aux pommes et raisins secs marinés, glace vanille 9,00 €
Apfelstrudel mit marinierten Rosinen, Vanille-Eis / Apple and raisin strudel, vanilla ice-cream

Sorbet aux fruits arrosé de son eau de vie (au choix : Framboise, Poire, Citron, Griotte(1), Mirabelle(1)) 8,00 €
Obst-Sorbet, mit Branntwein übergossen (wahlweise : Himbeere, Birne, Zitrone, Kirsch(1), Mirabellen(1))
Fruits sorbet flavored with Alsatian Brandy (Raspberry, Pear, Lemon, Morello cherry(1), Cherry plum(1))

Café ou thé gourmand, assortiment de desserts 9,00 €
Feinschmeckerkaffee, Dessert-Auswahl / Coffee served with assorted desserts

Menu du Terroir

20,50 Euros

Pâté en croûte, salade verte

Fleischpastete grunsalat / Crusted meat pie

ou

Salade vigneronne

Wurstsalat / Sausage salad

~

Poulet au Riesling Spätzle

*Hühnerbein mit Rieslingsauce /
Chicken thigh with Alsatian pasta*

ou

Filet de Truite sur lit de choux, Pommes de terre vapeur(1)

*Forellenfilet, Sauerkraut, gedämpfte Kartoffeln /
Trout, sauerkraut cabbage, steamed potatoes*

~

Munster de la vallée et son cumin

Münsterkäse mit Kreuzkümmel / Alsatian cheese with cumin

ou

Sorbet aux fruits

Fruchtsorbet / Fruit sorbet

(1)



(2) sans gluten sur demande / (3) fruits à coque

MENU ENFANT

9 Euros

(-de 12 ans)

Escalope de Dinde spaëtzle à la crème

Turkey Scallop / Truthahnschnitzel

Ou/or/oder

Saucisse de Strasbourg Frites

Sausage from Strasbourg / Straßburgerwurst

...

2 boules de glace Vanille et Chocolat aux Smarties

Ice / Eis

Depuis maintenant 20 ans, nous avons le plaisir de vous proposer des plats faits maison avec des produits de notre région. Nous sommes entourés de nos collaborateurs locaux comme la Maison Herrscher, Iller, Le Chalutier, Siffert... Les différents parfums de glaces vous sont confectionnés par notre Glacier artisanal Alsa. Toutes nos assiettes sont concoctées et dressées minute (20min d'attente pour les plats en direct)