

<b>Nos formules...</b>	<b>Le Gourmand</b> entrée + plat + dessert	<b>36,50 €</b>
	<i>Vorspeisen / Starters + Main course/ Hauptspeisen + Nachspeisen/ Dessert</i>	
	<b>L'entre deux</b> entrée + plat	<b>31,00 €</b>
	<i>Vorspeisen / Starters + Main course/ Hauptspeisen</i>	
	<b>Le Séduisant</b> plat + dessert	<b>28,00 €</b>
	<i>Main course/ Hauptspeisen + Nachspeisen/ Dessert</i>	

## A la carte...

### Les Entrées... *Vorspeisen / Starters*

<b>Foie gras de canard maison au magret fumé et sa confiture de saison (1)</b>	<b>16.50 €</b>
<b>(Supplément 3 Euros dans un menu)</b>	
<i>Hausgemachte Entenleberterrinen und geräuchertes Entenbrustfilet mit Konfitüre je nach Saison / Homemade Foie Gras terrine flavored with duck magret, seasonal chutney.</i>	
<b>Poêlée de champignons, quartiers de poires infusées et figes, crème de fromage frais</b>	<b>12,50 €</b>
<i>Champignons-Pfanne, Aufguss-Birnenquarteln und Feigen, Crème aus Frischkäse.</i>	
<i>Pan-fried mushrooms, infused pears and figs, cream cheese</i>	
<b>St Jacques poêlées sur caviar d'aubergines, tuile au parmigiana, jus de tomates au romarin (1)</b>	<b>14,50 €</b>
<i>Gebratene Jakobsmuscheln auf einem Auberginenkaviar, Parmesanriegel, Tomatensaft / Sautéed scallops on eggplant caviar, parmesan chips Tomato jus flavored with rosemary</i>	
<b>Saumon parfumé aux herbes, crème aux condiments et Kougelhkopf grillé</b>	<b>14,00 €</b>
<i>Mariniertem Lachs mit Kräutern, Kondimentcreme und gegrillter Kougelhkopf / Herb-marinated salmon, cream of condiments and toasted kougelhkopf</i>	
<b>Nems de crevettes arrosés de son velouté de panais parfumé au miel et piment de Rouffach</b>	<b>13,00 €</b>
<i>Knusprige Rollen von Garnelen mit seiner Suppe von Pastinake mit Honig und Peperoni von Rouffach / Shrimps spring-roll bathed in a parsnip cream Flavored with honey and hot pepper from Rouffach</i>	
<b>Munster coulant au lard, croustillant de pomme de terre, mâche et raisins, à l'huile de noix (1)</b>	<b>12,00 €</b>
<i>Fließende Münsterkäse und Speck, knusprige Kartoffeln, Feldsalat und Trauben, mit Walnussöl / Worm Munster cheese with country-style bacon, Potatoes pancake, lambs lettuce and grapes, walnuts oil dressing</i>	

### Les Plats... *Hauptspeisen / Main course*

<b>Filet de Bar accompagné de fenouil croquant, gratin de choux fleurs, sauce tandoori</b>	<b>20,50 €</b>
<i>Barschfilet mit knackigem Fenchel, Blumenkohlaufguss, Tandoorisosse / Sea Bass filet with fennel salad, cauliflower gratin and Tandoori sauce</i>	
<b>Duo de dorade et mangue, oignons blancs confits à la citronnelle et gingembre, céréales poêlées</b>	<b>20,50 €</b>
<i>Doraden Filet und Mango duo, kandierte weisse Zwiebeln Mit Zitronengras und Ingwer, poeliertes Getreide</i>	
<i>Sea Bream with mango, white onion confit flavored with Lemon grass and ginger, sauted cereals</i>	
<b>Faux-filet (180 g) de bœuf, trilogie de carottes confites, rôties et en purée, gâteau de pommes de terre (1)</b>	<b>21,50 €</b>
<i>Lendenfilet (180 g), drei Karotten Varianten (kandiert, geröstet Und Puree), Kartoffelkuchen / Beef Steak (180 g) with three styles of carottes (candied, roasted and mashed), potatoes cake</i>	
<b>Magret d'oie et sauté d'artichauts, cannellonis de chèvre et courgettes, sauce champignons des bois</b>	<b>21,50 €</b>
<i>Gänzebrustfilet und gebratene Artischocken, Nudelrollen gefüllt mit Ziegenkäse und Zucchini, Waldpilzsosse</i>	
<i>Goose fillet with sauted artichoke, goat cheese and zucchini Cannelloni, wild mushroom sauce</i>	
<b>La Choucroute de « l'Auberge Alsacienne » (1)</b>	<b>19,50 €</b>
<i>Elsässisches Sauerkrautgericht nach Art der « Auberge Alsacienne » (Straßburger Wurst, geräucherte Wurst, Kassler, Speck)</i>	
<i>Traditionnal Sauerkraut on the "Auberge Alsacienne" Style (Alsatian sausage, smoke sausage, bacon and pork shoulder)</i>	
<b>Baeckaoffa "du Chef" (bœuf, agneau, porc), salade verte (1)</b>	<b>19,50 €</b>
<i>Baeckaoffa « nach Art des Chefs », grüner Salat (Rind, Lamm und Schweinefleisch) / Baeckaoffa on our way (beef, lamb and pork), green salad</i>	

## Fromage... Käse / Cheese

**Assortiment de fromages Alsaciens de la ferme Oberlé à Stosswihr, et sa verdure** 8,50 €  
*Elsässichekäse-Auswahl mit grünem Salat / Assortment of local cheese with salad*

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

## Les Desserts... Nachspeisen/ Desserts

**Petits choux tout chocolat et sa crème anglaise, glace rocher choco-noisette** 8,50 €  
*Kleine Brandteigbeutel mit einer Schokoladencreme gefüllt und seine Vanillesoße, Schokoladen und Haselnuss Eis / Chocolate choux puffs and its vanilla custard Chocolate and hazelnuts ice cream*

**Forêt Noire au Kirsch d'Alsace, glace amarena** 8,50 €  
*Schwarzwälder Kirschtorte, Amarena-Eis / Black forest with Alsatian kirsch, cherry ice cream*

**Feuilleté au pralin et ses cacahuètes caramélisées, glace caramel** 8,50 €  
*Blätterteig mit Pralin und karamellisierten Erdnuss, Karamell-Eis / Praline cream on a puff pastry with caramelized peanuts, caramel ice cream*

**Strudel aux pommes et raisins secs marinés, glace vanille** 8,50 €  
*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<sup>(1)</sup>, Mirabelle<sup>(1)</sup>) 8,50 €  
*Obst-Sorbet, mit Brantwein übergossen (wahlweise : Himbeere, Birne, Zitrone, Kirsch<sup>(1)</sup>, Mirabellen<sup>(1)</sup>)*  
*Fruits sorbet flavored with Alsatian Brandy (Raspberry, Pear, Lemon, Morello cherry<sup>(1)</sup>, Cherry plum<sup>(1)</sup>)*

**Café Gourmand, assortiment de desserts** 8,50 €  
*Feinschmeckerkaffee, Dessert-Auswahl / Coffee served with assorted desserts*



### Menu du Terroir

19.90 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**

*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*

### MENU ENFANT

8,50 Euros

(-de12 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 18 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)