

Nos formules...

Le Gourmand	entrée + plat + dessert	38,50 €
	<i>Vorspeisen / Starters + Main course/ Hauptspeisen + Nachspeisen/ Dessert</i>	
L'entre deux	entrée + plat	31,50 €
	<i>Vorspeisen / Starters + Main course/ Hauptspeisen</i>	
Le Séduisant	plat + dessert	28,00 €
	<i>Main course/ Hauptspeisen + Nachspeisen/ Dessert</i>	

A la carte...

Les Entrées... *Vorspeisen / Starters*

Foie gras de canard maison au magret fumé et sa confiture de saison (2) (Supplément 3 Euros dans un menu)	16,50 €
<i>Hausgemachte Entenleberterrine und geräuchertes Entenbrustfilet mit Konfitüre je nach Saison/ Homemade Foie Gras terrine flavored with duck magret, seasonal chutney</i>	
Sauté d'escargots à la crème de volaille, champignons et pain toasté (2)	13,00 €
<i>Gebratene Schnecken mit Geflügelcreme, Champignons und geröstetes Brot / Pan-fried snails with chicken cream, mushrooms and toasted bread</i>	
St Jacques poêlées sur purée de panais, crème de Tomme d'Alsace (1)	14,50 €
<i>Gebratene Jakobsmuscheln auf Pastinakenpüree, Elsässische Käsecreme / Pan-fried scallops on parsnip purée, cream of Alsace's Tomme</i>	
Filet de Truite fumée, coulis de Bibalakas au citron vert et crèmeux d'oeuf (1)	14,00 €
<i>Geraücherte Forelle, Bibalakascreme mit grüner Zitrone, cremiges Ei / Fillet of smoked trout, Bibalakas coulis with lime and creamy egg</i>	
Salade de melon au lard paysan grillé, artichauts confits et mozzarella di bufala	12,50 €
<i>Salat aus Melone und geröstet Bauernspeck, Kandierte Artischocken und mozzarella di Bufala / Melon salad with grilled bacon, candied artichokes and mozzarella di bufala</i>	
Feuilleté de Munster aux trois douceurs, chou croquant	12,00 €
<i>Münsterkäse im Blätterteig mit Mango, Aprikosengelee und Mirabellenkonfitüre, knuspriger Kohl / Munster cheese puff pastry with three sweets, crunchy cabbage</i>	

Les Plats... *Hauptspeisen / Main course*

Filet de Bar et sa marinade parfumée, griespflutta et poêlée de petits légumes (1)	20,50 €
<i>Barschfilet mit seiner parfümierten Marinade, Griesskuchen, Gemüse-Pfanne / Seabass fillet and its scented marinade, semolina cake and seared vegetables</i>	
Filet de Dorade et son crumble, purée de céleri aux éclats de noisettes, échalote confite	20,50 €
<i>Doraden Filet und sein Crumble, Sellerie-Püree mit Haselnuss-Splitter / Sea bream fillet and its crumble, celeriac purée with hazelnut</i>	
Faux-Filet de Bœuf (180 g), sauce à l'ail et piment de Rouffach, brochette de Missala au lard, Gâteau de petits pois (2)	21,50 €
<i>Lendenfilet (180 g) mit Knoblauchsosse und Peperoni aus Rouffach, Kartoffel und Speck Spiess, Erbsenkuchen / Steack of Beef (180 g), garlic and Rouffach pepper sauce, Missala brochette with bacon, Pea cake</i>	
Magret d'oie, sauce au Porto et son bonbon de poivrons, pommes Pont-Neuf fondantes	21,50 €
<i>Gänzebrustfilet und sein Paprikaschoten-bonbon, Pommes Pont-Neuf, Porto-sosse/ Goose filet and candy of peppers, fondant Pont-Neuf potatoes, port sauce</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>	
Baeckaoffa "du Chef" (bœuf, agneau, porc), salade verte (1)	19,50 €
<i>Baeckaoffa « nach Art des Chefs », grüner Salat (Rind, Lamm und Schweinfleisch) / Baeckaoffa 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) 8,50 €
Elsässichkäse-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

Feuilleté aux fraises, crème mascarpone au citron vert, glace fraise-rhubarbe 8,50 €
Blätterteig mit Erdbeeren, Mascarponecreme mit Limone, Erdbeer-Rhabarber-Eis / Puff pastry with strawberries, lime-mascarpone cream, strawberry-rhubarb ice cream

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

Dôme norvégien maison glacé à la vanille et flambé au Kéva 8,50 €
Norvegische Vanilleneistorte, flambiert mit Kéva (Zitronenlikör) / Norwegian iced dome, with vanilla ice cream, blazed

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(1), Mirabelle(1)) 8,50 €
Obst-Sorbet, mit Brantwein 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 8,50 €
Feinschmeckerkafée, 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(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

MENU ENFANT

8,50 Euros

(-de 12 ans)

Escalope de Dinde spaetzle 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 19 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)