La Fischhutte

HÔTEL - RESTAURANT

Notre carte : Valable du jeudi midi au samedi soir inclus.

Tous nos plats sont faits maison et élaborés à partir de produits frais, sélectionnés chez nos producteurs locaux.

Les Entrées

		€
Foie gras de Canard et jarret de Porc, sauce Ravigote		22
Potage du jour		10
Le Saumon Fumé par nos soins		22
" "	½ service	14

Les Poissons

Pavé de Sandre à l'Alsacienne		24
Quenelles de Brochet, sauce Homardine		20
" " " "	½ service	13
Pavé d'Esturgeon d'Aquitaine en Matelote de vin Rouge		24

Les Viandes

Pavé de Faux-filet de Bœuf Charolais, sauce Poivre vert, Frites « maison »	26
Gibier de la Chasse, rôti ou braisé (nous consulter) Champignons des bois voisins, spaetzlés	26
Médaillon et Rognon de Veau à la Moutarde à l'ancienne	26

La cuisine Végétale

Grande assiette de Légumes du marché (20 mn)	22

Le Plat Junior et son Dessert (servi jusqu'à 12ans)	10

Viande ou poisson proposé selon le marché de la semaine, dessert

Et toujours nos spécialités...

La Truite du vivier de la Pisciculture de Sparsbach servie .....

au Bleu et son Beurre blanc	22
Meunière	21
aux Amandes	25

Les Desserts

Tarte du Jour et sa glace	7,50
Mi-cuit au Chocolat, crème glacée à la Vanille	12
Parfait glacé Rhum-Raisin et Fruits confits	10
Nos Crèmes glacées « Saveurs de la Cueillette » (Jeunes pousses de Sapin, Géranium odorant, Reine des Prés, Aspérule)	10
Sorbet aux Fruits arrosé à l'eau de vie des Ets Hagmeyer (Balbronn)	12
Vacherin glacé minute, Parfum du jour, chantilly Maison	12
Crème brulée à la Vanille	12
Nos Glaces et Sorbets maison (3 boules)	7

Assortiment de Fromages 12

Uniquement au déjeuner : Le Plat du Sentier – Entrée, plat ou plat, dessert **15**
(proposé selon le marché de la semaine)

Nos viandes sont d'origine France et CEE, selon arrivages.

Prix Nets – Taxes, service et couvert compris **(dont T.V.A.).**
TVA sur boissons alcoolisées 20% - TVA sur toutes les autres prestations 10%

Le restaurant est ouvert du jeudi au dimanche de 12h à 13h et de 19h à 20h30.
Fermeture hebdomadaire dimanche soir, lundi et mardi (sauf jours fériés).

Das Restaurant ist von Donnerstag bis Sonntag von 12 bis13 und 19-20.30 Uhr geöffnet.
The restaurant is open from thursday to sunday, from 12 to 1p.m. and 7 to 8.30 p.m.

Le Dimanche midi et jours fériés midi, formule « Menu carte », menu à choix :
Entrée, poisson et/ou viande,
suivi de l'Assiette de 4 Gourmandises et l'Assiette de Glace et Sorbet ou le choix de 3 Desserts du jour (non exhaustif selon l'offre du jour)

Prix de 45,50 à 59 € selon saison, ttc.