La Fischhutte

HÔTEL - RESTAURANT

Notre carte : Valable du mercredi 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 Foie Gras et Confit de Canard		22
Potage du jour		12
Le Saumon Fumé par nos soins		22
" "	½ service	14
L'Assiette d'Huîtres (selon arrivages) 6 ou 12 pièces		selon cours du jour

Les Poissons

Pavé de Sandre, nouilles à l'encre de seiche	28
Choucroute aux Poissons	30
Jambonnettes de Grenouilles sautées au Beurre d'Ail	26
supplément frites	+ 4 €

Les Viandes

Faux-Filet de Bœuf Simmental, sauce Bordelaise, Frites « maison »	28
Gibier de la Chasse, rôti ou braisé (nous consulter) Champignons des bois voisins, Spaetzlés	28
Fricassée de Ris et Rognon à la crème	26

La cuisine Végétale

Assiette végétale de Légumes d'hiver (20 mn), Pesto « maison », nouilles) l'ail des ours	24

Le Plat Junior et son Dessert (servi jusqu'à 12ans) 13

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	23
Meunière	23
aux Amandes	25

Les Desserts

Tarte du Jour et sa glace	8
Mi-cuit au Chocolat, crème glacée à la Vanille	12
Parfait glacé Rhum-Raisin	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)	8

Assortiment de Fromages 12

Uniquement au déjeuner : Le Plat du Sentier – Entrée, plat ou plat, dessert **16**
(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 mercredi au dimanche de 12h à 13h et de 19h à 20h.
Fermeture hebdomadaire dimanche soir, lundi et mardi.

Das Restaurant ist von Mittwoch bis Sonntag von 12 bis13 und 19-20 Uhr geöffnet.
The restaurant is open from Wednesday to Sunday, from 12 to 1p.m. and 7 to 8 p.m.

<u>Le Dimanche midi et jours fériés midi</u>, formule « Menu carte », menu à choix :
Entrée, poisson et/ou viande,
suivi un choix de 3 Desserts du jour (non exhaustif selon l'offre du jour)

Prix de 50 à 65 € selon saison, ttc.