

H Ô T E L - R E S T A U R A N T

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.

Entrées

€

Terrine de Foie gras de Canard, Chutney	24
Potage du jour	13
Carpaccio de Melon mariné à l'huile d'olive vanillée, jambon Serrano	19
Le Saumon Fumé par nos soins	22
" "	½ service 16
Carpaccio de Bœuf, câprons, pesto maison, parmesan, roquette, gressin, huile d'olive vierge « artisanale »	17

Poissons

Pavé de Sandre, nouilles à l'encre de seiche	29
Choucroute aux Poissons	34
Jambonnettes de Grenouilles sautées au Beurre d'Ail	26
supplément frites	+ 4 €

Víandes

Coup de ♥ de l'été en formule plat : Carpaccio de Bœuf, câprons, pesto maison, parmesan, roquette, gressin, huile d'olive vierge « artisanale » 30

supplément frites + 4 €

Pièce de Bœuf Charolais, Beurre Maître d'hôtel, Frites « maison »	32
Gibier de la Chasse, rôti ou braisé (nous consulter)	
Champignons des bois voisins, Spaetzlés	29
Steack de Veau en croûte de Champignons	30
Feuilleté à la Reine (Volaille – Veau – Ris de Veau – Champignons), nouilles maison	28

Cuisine Végétale

Lasagne de Légumes, Salade	26
Assiette végétale de Légumes de saison (20 mn), Käseknepfle	26

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

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	26
Meunière	26
aux Amandes	28

Desserts « maison »

Tarte du Jour et sa glace	9
Mi-cuit au Chocolat, crème glacée à la Vanille	13
Nougat glacé, coulis de Fruits	12
Nos Crèmes glacées « Saveurs de la Cueillette » (Jeunes pousses de Sapin, Géranium odorant, Reine des Prés, Asperule)	12
Sorbet aux Fruits arrosé à l'eau de vie des Ets Hagmeyer (Balbronn) 2 bles	12
Meringue glacée, chantilly Maison	12
Crème brûlée parfum de saison	12
Nos Glaces et Sorbets maison (3 boules)	9



Assortiment de Fromages	15
-------------------------	----



Uniquement au déjeuner : Plat du Sentier ~ Entrée, plat ou plat, dessert

Tarif : 17,50€ mercredi, jeudi et vendredi midi / 19€ samedi midi

(Proposé selon le marché de la semaine).

Nos viandes sont d'origine France et CEE, selon arrivages. Liste des allergènes sur demande.

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, au déjeuner arrivée à partir de 12h jusqu'à 13h et au dîner arrivée à partir de 19h jusqu'à 20h.

Fermeture hebdomadaire dimanche soir, lundi et mardi.

*Das Restaurant ist von Mittwoch bis Sonntag von 12 bis 13 und 19-20 Uhr geöffnet.
The restaurant is open from Wednesday to Sunday, from 12 to 1 p.m. and 7 to 8 p.m.*



Le Dimanche midi et jours fériés midi, formule « Menu carte », menu à choix :

Entrée, poisson et/ou viande,
suivi d'un choix de 3 Desserts du jour (non exhaustif selon l'offre du jour)

Prix dimanche au déjeuner 57 à 70 € / Prix jour férié 62 à 76 €, selon saison, etc.

