

# La Fischhutte

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.*

## Les Entrées

	€
Foie gras de Canard mi-cuit et son Chutney de saison	21
En demi service	13,50
Saumon fumé par nos soins	18
Crème Argenteuil	9
Galantine de Canette aux Fruits, Aigre doux de Légumes	15
Tarte aux Champignons forestiers et Magret de Canard fumé	13

## Les Poissons

Rosace de Noix de Saint Jacques au beurre citronné, Asperges blanches et Pomme de terre fondante *	25
Filet de Daurade rôti dans sa soupe de poisson	16
Pavé de Maigre rôti sur Risotto de Céleri	18

## Les Viandes

Jarret de Veau braisé à l'Orange	17
Faux-filet de Bœuf Alsace en croûte de Moëlle *	25
Rognon de Veau cuit entier, sauce au Melfor	17
Gibier de la chasse locale, braisé ou rôti aux Champignons des bois	23

## La cuisine Végétale

L'œuf de ferme poché aux Champignons des bois voisins	16
La Cocotte de Légumes du Moment	18

<b>Le Plat Junior et son Dessert</b> (servi jusqu'à 12ans)	9,90
Viande ou poisson proposé selon le marché de la semaine, dessert	



## Les Desserts

Tarte sablée au Chocolat noir	11
Nos profiteroles au Chocolat	9
Nos Crèmes glacées « Saveurs de la Cueillette »	7,50
Crème brûlée à la Vanille	9
Tarte du jour et sa glace	7,50
Sorbet aux Fruits arrosé à l'eau de vie Hagnmeyer	9
Café ou Thé Gourmand	9,80



## Nos Formules

Composez votre menu en sélectionnant vos plats dans notre carte

<b>Formule 2 plats</b> – Entrée, plat ou plat, dessert	<b>28</b>
* Supplément 4 € pour les Saint Jacques et le Faux-filet	
<b>Formule 3 plats</b> – Entrée, plat et dessert	<b>36</b>
<b>Formule 4 plats</b> – Entrée, 2 plats et dessert	<b>46</b>
➤ <b>La sélection de vins du Sommelier :</b>	
2 verres (12,5 cl)	<b>6,40</b>
3 verres (8 cl)	<b>8,40</b>



## Et toujours nos spécialités... ~ Hors formules

<b>La Truite du vivier de la Pisciculture de Sparsbach servie .....</b>	
au Bleu et son Beurre blanc	19
Meunière	19
aux Amandes	22



<b>Uniquement au déjeuner : Le Plat du Sentier</b> – Entrée, plat ou plat, dessert	<b>14,60</b>
(proposé selon le marché de la semaine)	

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



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

Le restaurant est ouvert du mercredi 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 Mittwoch bis Sonntag von 12 bis 13 und 19-20.30 Uhr geöffnet.  
The restaurant is open from wednesday to sunday, from 12 to 1p.m. and 7 to 8.30 p.m.*



**Le Dimanche midi**, formule « Menu carte », menu à choix :  
Entrée, poisson et/ou viande, suivi de la Table des Gourmandises  
Prix de 43 à 57 € selon saison, ttc.