

# 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, Chutney Rhubarbe - Agrumes	22
Soupe d'Ortie	9

## Les Poissons

Pavé de Sandre rôti sur Choucroute, sauce Raïfort, Pommes de Terres vapeur	22
Bottillon d'Asperges et Saumon fumé par nos soins	22

## Les Viandes

Pavé de Faux-Filet de Bœuf Charolais, sauce Poivre vert, Frites « maison »	25
Gibier de la Chasse, rôti ou braisé (nous consulter) Champignons des bois voisins, spaetzlés	25
Médaille et Rognon de Veau à la Moutarde à l'ancienne	25
Agneau rôti de la ferme Peterschmitt de Bourg-Bruche	25

## La cuisine Végétale

Plats Végétariens, à la demande (Cocotte de légumes 20mn)	20
Le Plat Junior et son Dessert (servi jusqu'à 12ans)	10
<i>Viande ou poisson proposé selon le marché de la semaine, dessert</i>	



## Et toujours nos spécialités...

La Truite du vivier de la Pisciculture de Sparsbach servie .....	
au Bleu et son Beurre blanc	20
Meunière	20
aux Amandes	23



## Les Desserts

Tarte du Jour et sa glace	7,50
Moelleux mi-cuit au Chocolat, crème glacée à la Vanille	10
Mousse glacée à la Cerise arrosée de Kirsch	9
Nos Crèmes glacées « Saveurs de la Cueillette » (Jeunes pousses de Sapin, Géranium odorant, Reine des Prés, Asperule)	9
Sorbet aux Fruits arrosé à l'eau de vie des Ets Hagmeyer (Balbronn)	10
Meringue glacée Sapin / Cannelle, chantilly	10
Nos Glaces et Sorbets maison (3 boules)	7



Assortiment de Fromages	10
-------------------------	----



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

*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 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 et jours fériés midi, formule « Menu carte », menu à choix :  
Entrée, poisson et/ou viande,  
suivi de l'Assiette des Gourmandises et Assiette de Glace et Sorbet

Prix de 44 à 58 € selon saison, etc.

