

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 de Mirabelles	21
Saumon Bömlo en Gravlax, condiment à la tomate et piment doux	21
Velouté de Potiron, Capuccino au Curry	9

Les Poissons

Pavé de Sandre rôti sur Choucroute, sauce Raïfort, Pommes de Terres vapeur	21
Salade du Poissonnier (4 poissons selon arrivage)	24

Les Viandes

Filet de Bœuf, sauce Bordelaise, Frites « maison »	28
Gibier de la Chasse, rôti ou braisé Champignons des bois voisins, spaetzlés (selon arrivage)	24
Carré d'Agneau , caviar d'Aubergine à la Coriandre, Risotto au Parmesan	23
Mignon de Veau en brunoise de céleri crémeux	24

La cuisine Végétale

Plats Végétariens, à la demande (Cocotte de légumes 20mn)	18
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	19
Meunière	19
aux Amandes	22



Les Desserts

Tarte du Jour et sa glace	7,50
Moelleux mi-cuit au Chocolat, crème glacée à la Vanille	9
Nos Crèmes glacées « Saveurs de la Cueillette » (Jeunes pousses de Sapin, Géranium odorant, Reine des Prés, Aspérule)	8
Sorbet aux Fruits arrosé à l'eau de vie des Ets Hagmeyer (Balbronn)	9
Pêche pochée, façon Melba	9
Nos Glaces et Sorbets maison (3 boules)	7



Assortiment de Fromages	8,50
-------------------------	------



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

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, ttc.

