

Carte de Restaurant

Valable du mercredi midi au samedi soir inclus (dimanche midi notre formule « menu-carte »)



Notre carte

*Tous nos plats sont faits maison et élaborés à partir de produits frais,
sélectionnés chez nos producteurs locaux.*

Les Entrées / Vorspeise / Starter €

Terrine de Foie gras de Canard, Chutney 24
Entenleberpastete / Foie gras of Duck

Portage du jour 13
Tagessuppe / Soup of the day

Carpaccio de Melon mariné à l'huile d'olive vanillée, jambon Serrano 19
*Melonen-Carpaccio mariniert mit Olivenöl, Serrano-Schinken /
Carpaccio of melon marinated with olive oil and Serrano ham*

Saumon fumé par nos soins 22
Hausgemachter Räucherlachs / Home-made smoked salmon

En demi service / Halbe Portion / Half portion 16

Carpaccio de Boeuf, câprons, pesto maison, parmesan, roquette, gressin, huile d'olive
vierge "artisanale" 17
*Rinder-Carpaccio, Kapern, hausgemachtes Pesto, Parmesan, Garten-Senftraube, Grissini,
Olivenöl /
Carpaccio of beef, capers, home-made pesto, parmesan, Eruca sativa, grissini, olive oil*

Les Poissons / Fisch / Fish

Pavé de Sandre, sauce au Riesling, Käseknepfle 29
Zander in Rieslingsauce, Käseknepfle / Zander, sauce Riesling, Käseknepfle

Choucroute aux Poissons 34
Goldbrasse gebraten in einer Fischsuppe / Gilt head bream roasted in a fish soup

Jambonnettes de Grenouilles sautées au Beurre d'Ail 26
In Knoblauchbutter sautierte Froschschenkel / Frog legs in Garlic Butter

supplément frites + 4 €

Pommes frites als Beilage / pommes frites

Les Viandes / Fleisch / Meat

- Coup de ♥ de l'été en formule plat : Carpaccio de Boeuf, câprons, pesto maison, parmesan, roquette, gressin, huile d'olive vierge "artisanale" 30
Rinder-Carpaccio, Kapern, hausgemachtes Pesto, Parmesan, Garten-Senfauke, Grissini, Olivenöl
Carpaccio of beef, capers, home-made pesto, parmesan, Eruca sativa, grissini, olive oil
supplément frites +4€
Pommes frites als Beilage / pommes frites
- Pièce de Boeuf Charolais, Beurre Maître d'hôtel, Frites « maison » 32
Stück Rindfleisch, Butter « Maître d'hôtel » Pommes frites « nach Art des Hauses » /
Piece of Beef, butter « Maître d'hôtel », pommes frites
- Gibier de la chasse locale, rôti ou braisé (nous consulter)
- Champignons des bois, Spaetzls 29
Wildfleisch aus Jagd der Region, geschmort oder gebraten mit Waldpilzen, Spätzle
Game from local hunt, braised or roast with forest mushrooms, spätzle
- Steack de Veau en crôte de Champignons 30
Kalbssteak mit Champignon-Kruste / calf steak with crust of mushrooms
- Feuilleté à la Reine (Volaille – Veau – Ris de Veau – Champignons), nouilles maison 28
Blätterteigpastete (Geflügel – Kalb – Kalbsbries – Champignons), Nudeln
Chicken vol-au-vent (poultry – calf – veal sweetbreads – mushrooms), noodles

La cuisine Végétale / Vegetarisch / Vegetarian

- Lasagne de Légumes, Salade 26
Gemüselasagne, Salat / Lasagne of vegetables, salad
- Assiette végétale de Légumes de saison (20 mn), Käseknepfle 26
Gemüseteller der Saison / Plate with vegetables of the season



Le Plat Junior et son Dessert (servi jusqu'à 12 ans) 16

- Viande ou poisson proposé selon le marché de la semaine, dessert
Kindermenu – Fleisch oder Fish, Nachspeise
Childrenmenu – Meat or Fish, Dessert

Notre Spécialité / Unsere Spezialität / Our specialties

- La Truite du vivier servie
- au Bleu et son Beurre blanc
Forelle Blau und weiße Buttersoße Trout poached "au Bleu" and white butter 26
 - Meunière
Forelle Müllerinart Trout meuniere 26
 - aux Amandes
Forelle mit Mandeln Trout with almonds 28



Les Desserts / Nachspeise / Dessert

- Tarte du Jour et sa glace 9
Kuchen des Tages und sein Eis / Tart of the day and its ice cream
- Mi-cuit au Chocolat, crème glacée à la Vanille 13
Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern / Molten chocolate cake
- Nougat glacé, coulis de Fruits 12
Nougatparfait, Fruchtmark / Nougat, parfait, Fruits pulp
- Nos Crèmes glacées « Saveurs de la Cueillette » 12
(Jeunes pousses de Sapin, Géranium odorant, Reine des Prés, Asperule)
Eis mit Pflanzen aromatisiert / Ice creams flavored with plants
- Sorbet aux Fruits arrosé à l'eau de vie des Ets Hagmayer (Balbronn) 2 bles 12
Fruchtsorbet mit Schnaps / Fruit sorbet with brandy
- Meringue glacée, chantilly Maison 12
Eis-Baiser, Schlagsahne / ice-cream meringue, whipped cream
- Crème brûlée parfum de saison 12
Gebrannte Creme nach Saison / Crème brûlée
- Nos Glaces et Sorbets maison (3 boules) 9
Unser Eis und Sorbets des Hauses (3 Kugeln) / Our ice cream and sorbet



- Assortiment de Fromages 15
Auswahl an Käse / selection of cheese



Nos viandes sont d'origine France et CEE, selon arrivages.
Unser Fleisch ist von Ursprung Frankreich und EWG, je nach Anlieferungen.
Our meats are of origin France and European Economic Community, according to deliveries.
Liste allergènes affichée à l'entrée / *Die Allergene hängt am Eingang aus /*
You can find the allergen list at the entrance.



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, ttc.

Mittags an Sonn- und Feiertagen, « Menü-Karte » : Menü nach Wahl : Vorspeise, Fisch und/oder Fleisch, Wahl aus 3 Tages-Nachspeisen
Preis sonntags Mittagessen 57 bis 70€ / Preis Feiertag 62 bis 76€, je nach Saison

Noon on sundays and on public holidays, menu of your choice :
Starter, fish and/or meat, Choice between 3 desserts of the day
Price Sunday lunch 57 to 70€ / Price public holiday 62 to 76€, depends on the season



Prix Nets – Taxes, service et couvert compris (dont T.V.A).
TVA sur boissons alcoolisées 20% – TVA sur toutes les autres prestations 10%.
Nettopreise – Steuer und Service inbegriffen (inklusive Mehrwertsteuer)
Mehrwertsteuer auf alkoholhaltige Getränke 20% - Mehrwertsteuer auf alles Andere 10%.
Net prices – Taxes and services included (VAT included)
VAT on alcoholic drinks 20% - on all others 10%.