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

Saumon fumé par nos soins 22
Hausgemachter Räucherlachs / Home-made smoked salmon
En demi service / Halbe Portion / Half portion 16

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'automne : Tartare de Boeuf « coupé au couteau » préparé en salle, câpre, cornichon, oignon, persil, 30

Rindertatar „mit dem Messer geschnitten", am Tisch zubereitet, mit Kapern, Gewürzgurke, Zwiebel und Petersilie,

Hand-cut beef tartare prepared tableside, with capers, cornichons, onion, and parsley,

supplément frites +~~4€~~

Pommes frites als Beilage/ ***pommes frites***

Pièce de Bœuf Charolais, Beurre Maître d'hôtel, Frites « maison » 32

Stück Rindfleisch, Butter « Maître d'hôtel » Pommes frites « nach Art des Hauses »/

Piece o f Beef, butter « Maître d'hôtel », pommes frites

Gibier de la chasse locale, rôti ou braisé (nous consulter)

Champignons des bois, Spaetzlés 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 crôute 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

Blätterteigpastete (Geflügel – Kalb – Kalbsbries – Champignons), Nudeln

Chicken vol-au-vent (poultry – calf – veal sweetbreads – mushrooms), noodles

28

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 12ans) 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 specialities*

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 Près, Aspérule)

Eis mit Pflanzen aromatisiert / ***Ice creams flavored with plants***

Sorbet aux Fruits arrosé à l'eau de vie des Ets Hagmayer (Balbronn) 2 bles

Fruchtsorbet mit Schnaps / ***Fruit sorbet with brandy*** 12

Meringue glacée, chantilly Maison 12

Eis-Baiser, Schlagsahne / ***ice-cream meringue, whipped cream***

Crème brulée 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 1p.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 et fêtes 64 à 78€,
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 64 bis 78€, 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 64 to 78€, 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 prestartions 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%.