

MENU-CARTE Dimanche et Lundi de Pâques 5+6 AVRIL 2026

LES ENTREES :

- Terrine de Foie gras de Canard, cœur de morille
- Ris de Veau en viennoise de noisette, crémeux de pommes de terre vanillé

LES POISSONS :

- Pavé de Maigre rôti, fricassée d'Asperges blanches et vertes
- Tarte fine de Noix de St Jacques à l'italienne

LES VIANDES :

- Les Rôtis d'Agneau de la ferme Peterschmitt et légumes printaniers parfumés à l'Ail des ours
- Steak de Biche au poivre vert, les Champignons des bois, raviole à l'Oignon

LES DESSERTS :

- Verrine façon Fraisier
- Dessert glacé, glace/sorbet « maison »
- Le Dessert de Pâques : Chocolat extra Noir, compotée de Rhubarbe

Les Formules :

Prix /€, par personne

- | | |
|-----------------------------------------------|----|
| - Entrée – Viande ou Poisson – Dessert | 62 |
| - Poisson – Viande – Dessert | 68 |
| - Entrée - Poisson – Viande – Dessert | 75 |

Sous réserve de disponibilité des produits, l'offre pourra être modifiée selon approvisionnement par nos fournisseurs.

A partir de 10 personnes et + : Nous vous demandons de choisir à l'avance un menu unique pour vos convives ainsi que le dessert. Possibilité d'aménagement pour végétariens/régimes spéciaux. Les repas non décommandés 48h à l'avance seront servis et facturés.

Prix nets, par personne (hors boisson) : taxes, service et couvert compris (**dont T.V.A. 10 %**).

Hôtel Restaurant FISCHHUTTE

30, route de la Fischhutte - 67190 MOLLKIRCH (Alsace – France) Tél : 03.88.97.42.03
contact@fischhutte.com - www.fischhutte.com