

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 et son Chutney de saison	21
En demi service	13,50
Saumon fumé par nos soins	18
Capuccino de Potiron et son Croustillant de Munster	9
Galantine de Canette aux Fruits, Aigre doux de Légumes	15
Tarte aux Champignons forestiers et Magret de Canard fumé	13

Les Poissons

Rosace de Noix de Saint Jacques au beurre citronné, Poireau torréfié et Pomme de terre fondante *	25
Dos de Merlu rôti dans sa soupe de poisson, Frite de Panisse et petits Navets glacés	16
Filet de Turbot poché au lait parfumé, Mousseline de Panais et Jus de Volaille aux Olives	22

Les Viandes

Jarret de Veau braisé à l'Orange	17
Faux-filet de Bœuf Alsace en croûte de Moëlle *	25
Agneau de la Ferme Peterschmitt en deux façons, braisé et rôti	20
Rognon de Veau cuit entier, sauce au Melfor	17
Gibier de la chasse locale, braisé ou rôti aux Champignons des bois	23



Le Plat Junior et son Dessert (servi jusqu'à 12ans)	9,90
<i>Viande ou poisson proposé selon le marché de la semaine, dessert</i>	

La cuisine Végétale

L'œuf de ferme poché aux Champignons des bois voisins	16
La Cocotte de Légumes du Moment	18

Les Desserts

Tarte sablée au Chocolat noir	11
Nos profiteroles au Chocolat	9
Nos Crèmes glacées « Saveurs de la Cueillette »	7,50
Crème brûlée à la Vanille	9
Tarte du jour et sa glace	7,50
Sorbet aux Fruits arrosé à l'eau de vie Hagnmeyer	9
Café ou Thé Gourmand	9,80



Nos Formules

Composez votre menu en sélectionnant vos plats dans notre carte

Formule 2 plats – Entrée, plat ou plat, dessert	28
* Supplément 4 € pour les Saint Jacques et le Faux-filet	
Formule 3 plats – Entrée, plat et dessert	36
Formule 4 plats – Entrée, 2 plats et dessert	46
➤ La sélection de vins du Sommelier :	
	2 verres (12,5 cl) 6,40
	3 verres (8 cl) 8,40



Et toujours nos spécialités... ~ Hors formules

La Truite du vivier de la Pisciculture de Sparsbach servie	
au Bleu et son Beurre blanc	19
Meunière	19
aux Amandes	22



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



Nos viandes sont d'origine France et C.E., selon arrivages.

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, formule « Menu carte », menu à choix :

Entrée, poisson et/ou viande, suivi de la Table des Gourmandises

Prix de 43 à 57 € selon saison, ttc.