

## Menu du midi

du mardi au vendredi  
**sauf jours fériés**

**17,90 €**

Entrée-plat-dessert

---

**15,90 €**

Entrée-plat ou  
plat-dessert

*consulter l'ardoise*

## Les Entrées...

|  |         |
|--|---------|
| Foie gras de canard comme à Riquewihir, pain grillé, chutney du moment     | 17,00 € |
| Salade verte, chou cru, graines de sésame, huile d'olive                   | 5,50 €  |
| Terrine de la mer aux poissons fumés, sauce aigrelette, pickles de légumes | 9,50 €  |
| Verrine fantaisie au Munster, artichaut, confit de figues, croûtons        | 8,50 €  |
| Trois petits toasts de foie gras de canard, gelée de coing au poivre noir  | 12,50 € |
| Nos tapas esprit d'Alsace :  | 14,00 € |
| ° chou cru mariné  |         |
| ° salade de bœuf   |         |
| ° emmental vinaigrette   |         |
| ° bibeleskäs   |         |
| ° toast au foie gras   |         |

**Veillez nous informer de vos éventuelles allergies ou intolérances alimentaires lors de la commande**

# Les Plats

## Tradition

- *Epaule de veau fondante façon Baeckeoffe* 18,50 €  
potée alsacienne composée de veau, de pommes de terre, oignons, arômes, vin blanc...  
cuite doucement au four
- *Jarret de porc rôti, jus réduit à la mirabelle* 19,50 €  
pommes sautées et légumes du moment
- *Fleischschnacka au bœuf, champignons et sarrasin, salade verte* 18,00 €  
farce de bœuf et champignons roulée dans une pâte à nouille myotée au bouillon
- *Cocotte de rognons de veau aux 2 moutardes – spaätzle* 19,00 €

## Criée

- *Pavé de lieu jaune à la plancha, crème de légumes au Riesling* 20,00 €  
risotto de céréales et fondue de poireau
- *Noix de St Jacques de l'ami Fritz* 24,00 €  
Pommes de terre rôties au lard, bibeleskas, bouquet de chou
- *Flammekueche aux gambas en persillade, servie sur planche* 18,40 €  
crème, oignons, poisson fumé, gambas, graines de pavot

## Fous d'Chou

- *Choucroute traditionnelle paysanne* 19,00 €  
montbéliarde, viennoise, jambonneau, palette fumée et lard, pomme de terre
- *Choucroute du pêcheur* 23,50 €  
lieu jaune, St Jacques, navonk

**Veillez nous informer de vos allergies ou intolérances alimentaires lors de la commande**

# Et pour terminer

|   |        |
|---|--------|
| Duo myrtilles et airelles, glace lait d'amande, brisures de macaron                         | 7,00 € |
| Sorbet mandarine arrosé de Crémant d'Alsace   | 7,60 € |
| Kougelhopf glacé  | 7,50 € |
| <i>un classique d'Alsace sous forme de mousse glacée aux noisettes, Kirsch, raisins ...</i> |        |
| Gâteau chocolat, ganache pomme - épices   | 7,00 € |
| Crème brûlée au goût du jour  | 6,80 € |
| Sorbet citron arrosé au Marc de Gewurztraminer  | 8,00 € |
| Confiture de " Vieux Garçon "   | 9,00 € |
| <i>griottes et mirabelles macérées au Kirsch servi avec une boule de glace vanille</i>      |        |
| Le dessert du jour  | 7,00 € |
| Coupe de glaces ou sorbets, 3 boules  | 6,80 € |
| <i>vanille – chocolat – caramel au beurre salé</i>  |        |
| <i>citron – poire – mangue</i>  |        |

## Les Fromages

|                 |        |
|-----------------|--------|
| Munster fermier | 6,00 € |
| Bibeleskäs      | 5,00 € |

**Veillez nous informer de vos éventuelles allergies ou intolérances alimentaires lors de la commande**

# Un p'tit tour du côté d'Eguisheim

26.80 €

- ◆ Foie gras de canard, brioche croustillante, chutney carotte-abricot sec  
- supplément : 3,50 € -
- ◆ Terrine de la mer aux 3 poissons fumés, sauce aigrette, pickles de légumes
  - ◆ Verrine fantaisie au Munster, artichaut, confit de figes, croûtons
  - ◆ Dégustation du Père Hansi  
salade de bœuf - chou mariné - emmental vinaigrette - bibeleskäs
- ◆◆◆◆
- ◆ Demi jarret de porc rôti, jus réduit à la mirabelle, pommes sautées
  - ◆ Baeckeoffe traditionnel de veau – à partir de 2 personnes-  
potée alsacienne composée de veau, pommes de terre, oignons, arômes, vin blanc...
  - ◆ Lieu jaune à la plancha, crème de légumes au Riesling  
risotto de céréales, fondue de poireau
  - ◆ Fleischschnacka de bœuf, champignons et sarrasin, salade verte  
farce de bœuf et champignons roulée dans une pâte à nouille et mijotée au bouillon
- ◆◆◆◆
- ◆ Kougelhopf glacé  
mousse glacée aux noisettes, Kirsch, raisins...
- ◆ Sorbet mandarine arrosé de Crémant d'Alsace
- ◆ Le dessert du jour
- ◆ Gâteau chocolat, ganache pommes-épices
- ◆ Duo myrtilles et airelles, glace lait d'amande et brisures de macaron

## Menu Bout'chou 10.50 €

(pour les moins de 12 ans)

- ◆ Saucisse d'Alsace, pommes sautées, salade et chou
- ◆ 2 boules de glace au choix ou surprise du jour

**Les changements dans le menu à 26,80 € ne sont pas possibles**