

Nos entrées...

Menu Déjeuner

du mardi au vendredi
(sauf jours fériés)

23,00 €

Entrée - Plat - Dessert

* * * * *

21,00 €

Entrée-Plat

ou

Plat-Dessert

CONSULTER L'ARDOISE

- *Terrine de foie gras de canard maison, pain grillé, chutney du moment* 19,50 €
- *Salade verte, chou cru, graines de courge, huile d'avocat bio* 7,20 €
- *Verrine de Munster aux 2 pommes, sarrasin grillé, poivre noir* 9,90 €
- *Pressé de hareng et truite fumés, à l'orange, pickles de radis blanc* 11,80 €
- *Trois petits toasts de foie gras de canard "pour le plaisir"* 16,50 €
- *Gâteau de bœuf, cacahuètes et oignons rouges* 10,20 €
- *Assiette de tapas à l'alsacienne* : 16,00 €
 - *Toast de foie gras*
 - *salade d'emmental*
 - *bibeleskas "fumé"*
 - *chou cru aux noix*
 - *bœuf vinaigrette*

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

Les Plats

- *Cuisse de poulet fermier au Riesling façon grand-mère
spaetzlé* 20,50 €
- *Fleischschnacka de bœuf, estragon et cèpes - salade verte
farce de bœuf aux cèpes roulée dans une pâte à nouilles et mijotée au bouillon* 19,90 €
- *Choucroute traditionnelle aux cinq garnitures
1/2 montbéliard - viennoise - jambonneau - échine - lard* 24,00 €
- *Echine de porc fumé sauce au Munster
pommes sautées* 19,80 €
- *Cabillaud " basse température", sauce crémeuse à l'ail des ours
polenta onctueuse poireau - céleri* 23,60 €
- *Choucroute aux poissons - beurre blanc
cabillaud - St Jacques - haddock - saumon mariné* 28,80 €
- *Brochettes de St Jacques à l'huile de homard
pommes rissolées - chou cru aux algues* 29,90 €

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

Nos desserts

- *Bettelmann (gâteau alsacien) poire – châtaigne - amandes* 8,50 €
- *Sorbet mandarine arrosé de Crémant d'Alsace* 8,60 €
- *Kougelhopf glacé* 9,00 €
un classique d'Alsace sous forme de mousse glacée aux noisettes, Kirsch, raisins ...
- *Fondant chocolat noir - crumble à la chicorée – sauce chocolat lait* 8,50 €
- *Sorbet citron au Marc de Gewurztraminer* 9,50 €
- *Confiture de " Vieux Garçon"* 10,00 €
griottes et mirabelles macérées au Kirsch servi avec glace vanille
- *Le dessert du jour* 8,50 €
- *Glaces et sorbets : 3 boules au choix* 7,80 €
vanille – caramel – nougat
cassis – mandarine – ananas

Le Fromage

- *La portion de Munster, miel et cumin* 7,80 €

Prix nets - Taxes et services compris -

Sur la route des vins d'Alsace... ou presque

34,00 €

- ◆ Foie gras de canard "sel-poivre-cognac" figues-carottes en chutney
- supplément : 4,60 € -

- ◆ Pressé de hareng et truite fumés, à l'orange
pickles de radis blanc

- ◆ Assiette du Père Hansi
salade de bœuf - chou cru aux noix - bibeleskas - emmental vinaigrette



- ◆ Cuisse de poulet fermier au Riesling à l'ancienne
spatzlé

- ◆ Dégustation de choucroute comme à Riquewihr
assortiment de cinq viandes

- ◆ Cabillaud "basse température", sauce crémeuse à l'ail des ours
Polenta onctueuse poireau - celeri

- ◆ Fleischschnacka de bœuf, estragon et cèpes, salade verte
farce de bœuf roulée dans une pâte à nouilles et mijotée au bouillon



- ◆ Kougelhopf glacé
mousse glacée aux noisettes, Kirsch, raisins, biscuit...

- ◆ Sorbet mandarine arrosé de Crémant d'Alsace

- ◆ Le dessert du jour

- ◆ Bettelmann (gâteau alsacien) poire - châtaigne - amande

Menu Bout'chou 12,00 €

(pour les moins de 12 ans)

- ◆ Saucisse d'Alsace, pommes sautées

- ◆ 2 boules de glace au choix

Les changements dans le menu à 34,00 € ne sont pas possibles