

# Entrées

## *Vorspeise / Starters*

<b>Assiette de crudités</b>	<b>8.50 €</b>
<i>Rohkost-Salat</i> <i>Raw vegetables salad</i>	
<b>Escargots à l'Alsacienne</b>	<b>6 pièces : 9.90 €</b> <b>12 pièces : 18.90 €</b>
<i>Schnecken "Elsässer Art" (6 oder 12)</i> <i>Snails in garlic and parsley butter (6 or 12)</i>	
<b>Velouté de choucroute au Crémant et diablotin de foie gras</b>	<b>10.00 €</b>
<i>Sauerkrautcremesuppe mit Crémant und mini Foie Gras Kanapee</i> <i>Creamy sauerkraut soup with Crémant and foie gras canapé</i>	
<b>Tarte à l'oignon</b>	<b>10.50 €</b>
<i>Zwiebelkuchen</i> <i>Onion pie</i>	
<b>Presskopf-vinaigrette en carpaccio</b>	<b>11.90 €</b>
<i>Sülze-Carpaccio</i> <i>Brawn carpaccio</i>	
<b>Salade vigneronne (Cervelas, Emmentaler et cornichons)</b>	<b>13.90 €</b>
<i>Winzer-Salat (Fleischwurst, Emmentaler und Essiggurken)</i> <i>"Salade vigneronne" (Cervelas sausage, Emmental, and gherkins)</i>	
<b>Duo de saumon, blinis et crème de raifort</b>	<b>14.50 €</b>
<i>Lachsduo, Blinis und Meerrettichsahne</i> <i>Duo of salmon, blinis and horseradish cream</i>	
<b>Feuilleté à la crème de Munster et cumin</b>	<b>14.50 €</b>
<i>Blätterteiggebäck mit Munstercreme und Kümmel</i> <i>Puff pastry with Munster cheese cream and cumin</i>	
<b>Foie gras de canard &amp; son toast</b>	<b>21.90 €</b>
<i>Ente Foie gras &amp; Toastbrot</i> <i>Duck foie gras &amp; toast</i>	

*Une liste des allergènes est tenue à votre disposition sur simple demande*  
*Tous nos prix s'entendent en euros, taxes et service compris*  
*Nous n'acceptons plus les chèques*  
*Merci de votre compréhension.*

## Plats / Hauptgang / Main dishes

<b>Baecaoffa aux 3 viandes, salade verte</b>	<b>25.00 €</b>
<i>Elsässische Eintopf mit 3 verschiedene Fleischsorten, grüner Salat Alsatian hotpot with 3 varieties of meat, green salad</i>	
<b>Choucroute garnie aux 5 viandes</b>	<b>21.00 €</b>
<i>Sauerkraut garniert mit 5 verschiedene Fleischsorten Sauerkraut with 5 varieties of meat</i>	
<b>Choucroute au canard confit</b>	<b>22.50 €</b>
<i>Sauerkraut mit Entenconfit Sauerkraut with duck confit</i>	
<b>Cuisse de poulet façon coq au Riesling, spätzle</b>	<b>19.90 €</b>
<i>Hähnchenkeule in Rieslingsosse, Spätzle Chicken thigh with Riesling sauce, spätzle</i>	
<b>Cordon bleu de volaille au Munster, sauce crème champignons, frites et légumes de saison</b>	<b>24.50 €</b>
<i>Cordon Bleu vom Geflügel mit Munsterkäse, cremige Pilzsauce, Pommes und Gemüse Poultry cordon bleu with munster cheese, creamy mushrooms sauce, French fries and vegetables</i>	
<b>Kassler en croûte, sauce crème champignons, frites et légumes de saison</b>	<b>26.50 €</b>
<i>« Kassler » im Teig, cremige Pilzsauce, Pommes und Gemüse Crusted "Kassler", creamy mushrooms sauce, French fries and vegetables</i>	
<b>Jarret braisé à l'ancienne sur lit de choucroute</b>	<b>23.50 €</b>
<i>Gebratenes Eisbein garniert mit Sauerkraut Braised knuckle of pork with sauerkraut</i>	
<b>Fleischnacka, salade verte</b>	<b>21.00 €</b>
<i>Fleischnecken nach Elsässer Art und grüner Salat Alsatian meat and noodle roll, served with green salad</i>	
<b>Filet de bœuf, beurre Maître d'hôtel *</b>	<b>33.00 €</b>
<i>Rinderfilet mit Kräuterbutter Beef fillet with garlic and parsley butter</i>	
<b>Filet de bœuf, sauce au poivre vert *</b>	<b>33.90 €</b>
<i>Rinderfilet mit grüner Pfeffersauce Beef fillet with pepper sauce</i>	
<b>Filet de bœuf aux morilles *</b>	<b>39.00 €</b>
<i>Rinderfilet mit Morcheln Beef fillet with morels</i>	
<b>Choucroute de poissons, sauce beurre blanc et pommes de terre vapeur</b>	<b>27.50 €</b>
<i>Fischsauerkraut, cremige Weißweinsauce und Salzkartoffeln Fish sauerkraut with creamy white wine sauce and steamed potatoes</i>	
<b>Ballotine de sandre à la choucroute, beurre blanc et œufs de poisson</b>	<b>33.00 €</b>
<i>Zanderballotine mit Sauerkraut, Beurre blanc und Fischrogen Ballotine of pike-perch with sauerkraut, beurre blanc and fish roe</i>	
<b>Gratin de spaetzles au Munster, sauce champignons et salade verte</b>	<b>18.00 €</b>
<i>Überbackene Spätzle mit Pilzsauce und Saisongemüse Gratin of spaetzle with mushrooms sauce and seasonal vegetables</i>	

\*Accompagnement au choix : Frites / Purée de pommes de terre / Spaetzle

# Menus

## **Menu du Terroir**

**33.00 €**

Presskopf-vinaigrette en carpaccio  
Choucroute au canard confit  
Kougelhopf glacé au Marc de Gewürztraminer

*Sülze-Carpaccio*  
*Sauerkraut mit Entenconfit*  
*Geeister Gugelhopf mit Marc de Gewürztraminer*

*Brawn carpaccio*  
*Sauerkraut with duck confit*  
*Iced Kougelhopf with Marc de Gewürztraminer*

## **Menu du Caveau**

**53.00 €**

Foie gras de canard  
Filet de boeuf aux morilles  
Marquise au chocolat et noisette

*Ente Foie Gras & Toastbrot*  
*Rinderfilet mit Morcheln*  
*Schokolade und Haselnuss "Marquise"*

*Duck foie gras & toast*  
*Beef fillet with morels*  
*Chocolate and hazelnut "marquise"*

## **Menu végétarien**

**25.00 €**

Salade de chèvre chaud  
Spaetzle, champignons et légumes de saison  
Meringue glacée et chantilly

*Salat mit warmem Ziegenkäse-Toast*  
*Spätzle mit Pilzen, Gemüse der Saison*  
*Geeistes Baiser und Schlagsahne*

*Warm goat cheese salad*  
*Spaetzle with mushrooms and seasonal vegetables*  
*Iced meringue and whipped cream*

## **Menu Enfant (pour les - de 12 ans)**

**14.50 €**

Knacks ou nuggets maison avec frites ou spaetzles  
2 boules de glaces

*Knacks Wurst oder Nuggets mit Pommes oder Spätzle + 2 Kugeln Eis*  
*Knacks sausage or Nuggets with chips or spaetzles + 2 scoops of ice cream*

## Fromages | Käse/ Cheese

<b>Assortiment de fromages</b> <i>Käseteller / Mixed cheese plater</i>	<b>8.90 €</b>
<b>Munster AOP</b> <i>Munster Käse / Munster cheese</i>	<b>7.50 €</b>
<b>Munster AOP mariné au Kirsch</b> <i>Mit Kirsch marinierter Münsterkäse / Munster cheese marinated in Kirsch</i>	<b>9.50 €</b>

## Desserts | Nachtische / Desserts

<b>Marquise au chocolat et noisette</b> <i>Schokolade und Haselnuss "Marquise" / Chocolate and hazelnut "marquise"</i>	<b>11.00 €</b>
<b>Tartelette citron meringuée</b> <i>Zitronen-Baiser-Törtchen / Lemon tartlet with meringue</i>	<b>8.50 €</b>
<b>Forêt noire</b> <i>Schwarzwälder Kirschtorte / Black Forest cake</i>	<b>10.90 €</b>
<b>Verrine de fruits exotique</b> <i>Verrine mit exotischen Früchten / Exotic fruit verringre</i>	<b>9.50 €</b>
<b>Crumble cookie, pomme-poire</b> <i>Apfel-Birnen-Cookie-Crumble / Apple-pear cookie crumble</i>	<b>8.90 €</b>
<b>Crème brûlée pralinée</b> <i>Nugat-Creme-brûlée / Praline Crème brûlée</i>	<b>10.50 €</b>
<b>Meringue glacée, chantilly</b> <i>Geeistes Baiser und Schlagsahne / Iced meringue and whipped cream</i>	<b>8.50 €</b>
<b>Kougelhopf glacé au Marc de Gewurztraminer</b> <i>Geeister Gugelhopf mit Marc de Gewürztraminer Iced Kougelhopf with Marc de Gewürztraminer</i>	<b>9.50 €</b>
<b>Sorbet arrosé - 3 boules arrosées de son alcool</b> <i>Übergossener Sorbet - 3 Kugeln nach Wahl Sorbet with alcohol - 3 scoops of your choice</i>	<b>9.90 €</b>
<b>Coupe de glace 1 boule : 3.00 €    2 boules : 6.00 €    3 boules : 8.90 €</b> <i>Glaces : vanille, chocolat, café, pistache, noix de coco Ice cream flavour : vanilla, chocolate, coffee, pistachio, coconut Eisgeschmack : Vanille, Schokolade, Kaffee, Pistazie, Kokosnuss Sorbets : fraise, framboise, citron, passion, poire Sorbet flavour : strawberry, raspberry, lemon, passion fruit, pear Sorbet-Geschmack : Erdbeere, Himbeere, Zitrone, Passionsfrüchte, Birne</i>	
<b>Café / Thé gourmand</b> <i>Kaffee oder Tee mit Mini-Nachspeisen Coffee or Tea with mini desserts</i>	<b>12.90 €</b>
<b>Irish café</b> (Whisky, café, chantilly) <b>ou Café Antillais</b> (Rhum, café, chantilly)	<b>9.90 €</b>
<b>Café Alsacien</b> (Marc de Gewurztraminer, café, chantilly)	<b>9.50 €</b>

*Tous nos desserts sont faits "Maison", exceptés :  
Le Kougelhopf glacé et les glaces de Glaces du Lac à Kuttolsheim*