

A partager

**Beignets au Munster ^{AOP}
et chutney de fruits de saison**

22.50 €

Entrées

Vorspeise / Starters

- Assiette de crudités** **8.50 €**
Rohkost-Salat
Raw vegetables salad
- Velouté de carottes au cumin** **8.50 €**
Karottencremesuppe mit Kümmel
Creamy carrot soup with cumin
- Escargots à l'Alsacienne** **6 pièces : 9.90 €**
Schnecken "Elsässer Art" (6 oder 12) **12 pièces : 18.90 €**
Snails in garlic and parsley butter (6 or 12)
- Tarte à l'oignon** **10.50 €**
Zwiebelkuchen
Onion pie
- Presskopf vinaigrette et céleri rémoulade** **11.90 €**
Presskopf mit Vinaigrette und Sellerie-Remoulade
Presskopf (brawn) with vinaigrette and celery remoulade
- Feuilleté à la crème de Munster et cumin** **12.50 €**
Blätterteiggebäck mit Munstercreme und Kümmel
Puff pastry with Munster cheese cream and cumin
- Os à moelle gratiné par nos soins, fleur de sel et pain toasté** **13.00 €**
Überbackene Markknochen, Fleur de Sel und getoastetes Brot
Grilled marrow bone with fleur de sel and toasted bread
- Salade vigneronne (Cervelas, Emmental et cornichons)**..... **13.90 €**
Winzer-Salat (Fleischwurst, Emmentaler und Essiggurken)
"Salade vigneronne" (Cervelas sausage, Emmental, and gherkins)
- Duo de saumon, blinis et crème de raifort** **14.50 €**
Lachsduo, Blinis und Meerrettichsahne
Duo of salmon, blinis and horseradish cream
- Foie gras de canard & son toast**..... **21.90 €**
Ente Foie gras & Toastbrot
Duck foie gras & toast

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

Les spécialités alsaciennes

Baeckaoffa aux 3 viandes, salade verte	25.00 €
<i>Elsässische Eintopf mit 3 verschiedene Fleischsorten, grüner Salat</i> <i>Alsatian hotpot with 3 varieties of meat, green salad</i>	
Choucroute garnie aux 5 viandes	22.00 €
<i>Sauerkraut garniert mit 5 verschiedene Fleischsorten</i> <i>Sauerkraut with 5 varieties of meat</i>	
Choucroute au canard confit	23.50 €
<i>Sauerkraut mit Entenconfit</i> <i>Sauerkraut with duck confit</i>	
Cuisse de poulet façon coq au Riesling, spätzle	19.90 €
<i>Hähnchenkeule in Rieslingsosse, Spätzle</i> <i>Chicken thigh with Riesling sauce, spätzle</i>	
Cordon bleu de volaille, jambon de la Forêt Noire et Munster, sauce crème champignons, frites et légumes de saison	26.50 €
<i>Cordon bleu von Geflügel mit Schwarzwälder Schinken und Münsterkäse, cremige Pilzsauce, Pommes und Gemüse</i> <i>Chicken cordon bleu with Black Forest ham and Munster cheese, creamy mushrooms sauce, French fries and vegetables</i>	
Filet mignon de porc à la moutarde à l'ancienne, pommes de terre sautées	22.00 €
<i>Schweinefilet in Senfsauce, Bratkartoffeln</i> <i>Filet mignon of pork with mustard sauce and pan-fried potatoes</i>	
Kassler en croûte, sauce crème champignons, frites et légumes de saison	26.50 €
<i>« Kassler » im Teig, cremige Pilzsauce, Pommes und Gemüse</i> <i>Crusted "Kassler", creamy mushrooms sauce, French fries and vegetables</i>	
Jarret braisé à l'ancienne sur lit de choucroute	23.50 €
<i>Gebratenes Eisbein garniert mit Sauerkraut</i> <i>Braised knuckle of pork with sauerkraut</i>	
Rognons de veau sauce moutarde à l'ancienne et spaetzle	22.00 €
<i>Kalbsnieren in Senfsauce mit Spätzle</i> <i>Veal kidneys with mustard sauce and spaetzle</i>	
Bœuf gros sel, crudités et pommes de terre sautées	23.90 €
<i>Gekochtes Rindfleisch, grobem Salz, Rohkost und Bratkartoffeln</i> <i>Boiled beef, coarse salt, raw vegetables and pan-fried potatoes</i>	
Bibeleskaes (fromage blanc, ail, échalote, ciboulette servi avec pommes de terre) et jambon blanc	17.90 €
<i>Bibeleskaes (Quark, Knoblauch, Schalotten, Schnittlauch, serviert mit Kartoffeln) und gekochtem Schinken</i> <i>Bibeleskaes (cottage cheese, garlic, shallots, chives served with potatoes) and cooked ham</i>	
Bibeleskaes (fromage blanc, ail, échalote, ciboulette servi avec pommes de terre), jambon blanc et Munster	18.90 €
<i>Bibeleskaes (Quark, Knoblauch, Schalotten, Schnittlauch, serviert mit Kartoffeln), gekochtem Schinken und Munster Käse</i> <i>Bibeleskaes (cottage cheese, garlic, shallots, chives served with potatoes), cooked ham and Munster cheese</i>	

Les viandes

Filet de bœuf, beurre Maître d'hôtel * **33.00 €**

Rinderfilet mit Kräuterbutter

Beef fillet with garlic and parsley butter

Filet de bœuf, sauce au poivre vert * **33.90 €**

Rinderfilet mit grüner Pfeffersoße

Beef fillet with pepper sauce

Filet de bœuf aux morilles * **39.00 €**

Rinderfilet mit Morcheln

Beef fillet with morels

**Accompagnement au choix :*

Frites / pommes de terre sautées à la graisse de canard / Spaetzle

Les poissons

**Choucroute de poissons, sauce beurre blanc et pommes de terre
vapeur** **27.50 €**

Fischsauerkraut, cremige Weißweinsauce und Salzkartoffeln

Fish sauerkraut with creamy white wine sauce and steamed potatoes

Filet de truite, sauce matelote et spaetzle **26.50 €**

Forellenfilet, Matelote-Sauce und Spätzle

Fillet of trout, matelote sauce and spaetzle

Les plats végétariens

**Gratin de spaetzles au Munster, sauce champignons
et salade verte** **18.00 €**

Überbackene Spätzle mit Pilzsauce und Saisongemüse

Gratin of spaetzle with mushrooms sauce and seasonal vegetables

Bibeleskaes (fromage blanc, ail, échalote, ciboulette servi avec pommes de terre) **16.90 €**

Bibeleskaes (Quark, Knoblauch, Schalotten, Schnittlauch, serviert mit Kartoffeln)

Bibeleskaes (cottage cheese, garlic, shallots, chives served with potatoes)

Beignets au munster, chutney de fruits de saison, salade verte **22.50 €**

Krapfen mit Münsterkäse, Obstchutney, grüner Salat

Munster cheese fritters, fruit chutney, green salad

Croûte aux morilles **26.50 €**

Vegetarischer Königinpastete mit Morcheln

Vegetarian vol-au-vent with morel mushrooms

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.

Menus

Menu du Terroir 33.00 €

Presskopf vinaigrette et céleri rémoulade
Choucroute au canard confit
Kougelhopf glacé au Marc de Gewürztraminer

*Presskopf mit Vinaigrette und Sellerie-Remoulade
Sauerkraut mit Entenconfit
Geeister Gugelhopf mit Marc de Gewürztraminer*

*Presskopf (brawn) with vinaigrette and celery remoulade
Sauerkraut with duck confit
Iced Kougelhopf with Marc de Gewürztraminer*

Menu du Caveau 53.00 €

Foie gras de canard
Filet de bœuf aux morilles
Moelleux au chocolat, glace vanille nougatine

*Ente Foie Gras & Toastbrot
Rinderfilet mit Morcheln
Schokoladenkuchen, Vanille- und Nougateis*

*Duck foie gras & toast
Beef fillet with morels
Chocolate cake with vanilla nougatine ice cream*

Menu végétarien 25.00 €

Salade de chèvre chaud
Bibeleskaes (fromage blanc, ail, échalote, ciboulette servi avec pommes de terre)
Meringue glacée et chantilly

*Salat mit warmem Ziegenkäse-Toast
Bibeleskaes (Quark, Knoblauch, Schalotten, Schnittlauch, serviert mit Kartoffeln)
Geeistes Baiser und Schlagsahne*

*Warm goat cheese salad
Bibeleskaes (cottage cheese, garlic, shallots, chives served with potatoes
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

Assortiment de fromages	8.90 €
<i>Käseteller / Mixed cheese plater</i>	
Munster AOP	7.50 €
<i>Munster Käse / Munster cheese</i>	

Desserts | Nachtische / Desserts

Moelleux au chocolat, glace vanille nougatine	11.00 €
<i>Schokoladenkuchen, Vanille- und Nougateis / Chocolate cake with vanilla nougatine ice cream</i>	
Tartelette citron meringuée	8.90 €
<i>Zitronen-Baiser-Törtchen / Lemon tartlet with meringue</i>	
Forêt noire	10.90 €
<i>Schwarzwälder Kirschtorte / Black Forest cake</i>	
Tiramisu alsacien	10.50 €
<i>Elsässisches Tiramisu / Alsatian tiramisu</i>	
Nougat glacé, coulis de fruits rouges	9.50 €
<i>Gefrorenes Nougat, Coulis aus roten Früchten / Iced nougat, red fruit coulis</i>	
Crème brûlée à la vanille	10.50 €
<i>Vanille-Creme-brûlée / Vanilla Crème brûlée</i>	
Meringue glacée, chantilly	8.50 €
<i>Geeistes Baiser und Schlagsahne / Iced meringue and whipped cream</i>	
Kougelhopf glacé au Marc de Gewurztraminer	9.50 €
<i>Geeister Gugelhopf mit Marc de Gewürztraminer Iced Kougelhopf with Marc de Gewürztraminer</i>	
Sorbet arrosé - 3 boules arrosées de son alcool	9.90 €
<i>Übergossener Sorbet - 3 Kugeln nach Wahl Sorbet with alcohol - 3 scoops of your choice</i>	
Coupe de glace 1 boule : 3.00 € 2 boules : 6.00 € 3 boules : 8.90 €	
<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>	
Café / Thé gourmand	12.90 €
<i>Kaffee oder Tee mit Mini-Nachspeisen Coffee or Tea with mini desserts</i>	
Irish café (Whisky, café, chantilly) ou Café Antillais (Rhum, café, chantilly) ...	9.90 €
Café Alsacien (Marc de Gewurztraminer, café, chantilly)	9.50 €

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