

Carte du Printemps



Pour vous mettre en Appétit... €

<i>Presskopf maison, Vinaigrette aux Oignons nouveaux</i>	11
<i>Franche de Foie Gras aux Epices, Chutney de Fruits secs</i>	15
<i>Risotto aux Escargots, Beurre à l'ail des Ours</i>	14

♥ Les Incontournables...

<i>Saumon fumé, Pomme d'arphin, Bibeleskäs</i>	13
<i>Tartare de harengs « Maatjes » Grand-Mère, Crémette au Raifort</i>	12
<i>Croustillant de Tête de Veau, Gribiche, Panaché de Salades</i>	13
<i>« Grumberekiechle » au Munster, Salade verte, Oignons rouges</i>	13

Pour vous caler l'Estomac...

<i>Cabillaud au Beurre blanc, Petits Pois à la Française</i>	22
<i>Paleron de Veau, Légumes printaniers</i>	22
<i>Sauté de Filet de Bœuf aux Echalotes, Purée Maison</i>	23

♥ Les Incontournables...

<i>« Schniederspattle Mamy Kuntz » aux Champignons, Jus de Veau</i>	17
<i>Quenelles de Brochet au Riesling servies en Baeckeoffe</i>	20
<i>Pied de Porc sans Os farci, Pommes sautées, Salade verte (10min.)</i>	21
<i>Contre-filet* (250g) au Poivre Noir, Cornet de Frites, Petite Salade</i>	24
<i>Tête de Veau comme en Apprentissage, Sauce gribiche</i>	20
<i>Tartare de Bœuf* haché au Couteau assaisonné par le Chef</i>	23

Notre Suggestion de Fromages à l'Alsace...

<i>Trio de Fromages des Chaumes, Confiture du Pays</i>	7
--	---

Pour finir en Douceur...

<i>Millefeuille minute aux Fraises</i>	9
<i>Meringue glacée Tradition Alsacienne</i>	9
<i>Baba bouchon au Rhum vieux</i>	9
<i>Sorbet arrosé : Citron ou Framboise</i>	9

Menu Enfant... Emincé de Volaille à la Crème et Spätzle – Glace 15

♥ Pour nos Suggestions, n'hésitez pas à consulter notre ardoise.

Plats « faits maison » élaborés sur place à partir de produits bruts. (hors frites). Prix Nets en Euros.

*origine de la viande, consulter la grande ardoise