

# Carte de l'Automne



Pour vous mettre en Appétit...		€
♥ « Grumberekiechle » au Munster, Salade verte, Oignons rouges		13
Soupe de Butternut, Ravioles de Foie Gras		12
Saumon fumé, Pomme d'arphin, Bibeleskäs		13
♥ Tartare de Harengs « Maatjes » Grand-Mère, Crémette au Raifort		12
♥ Croustillant de Fête de Veau, Gribiche, Panaché de Salades		13
Franche de Foie Gras aux Epices, Chutney de Fruits secs		15

## Pour vous caler l'Estomac...

♥ Quenelles de Brochet au Riesling, Epinards		20
♥ Pied de Porc sans Os farci, Pommes sautées, Salade verte (10min.)		21
Cabillaud au Beurre blanc, Choucroute, Pommes Rattles		22
Paleron de Veau confit, Champignons de Saison, Purée Joël		22
♥ « Schniederspattle Mamy Kuntz » aux Champignons, Jus de Veau		17
Contre-filet* (250g) au Poivre Noir, Cornet de Frites, Petite Salade		24
♥ Fête de Veau comme en Apprentissage, Sauce gribiche		20
Tartare de Bœuf* assaisonné par le Chef		23

## Notre Suggestion de Fromages d'Alsace...

Trio de Fromages des Chaumes, Confiture du Pays		7
---	--	---

## Pour finir en Douceur...

♥ Torche aux Marrons, glace Vanille		9
Meringue glacée Tradition Alsacienne		9
♥ Baba bouchon au Rhum vieux, Chantilly		9
Sorbet arrosé : Poire, Framboise ou Moine (Chocolat & Chartreuse)		9

## Menu Enfant...

Emincé de Volaille à la Crème et Spätzle – Glace		15
--	--	----

♥ Les incontournables de la Stub

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