





Nos Entrées


- Cochon de lait façon Tête de veau et salade de Lentilles vertes du Puy  17
Lauwarmer Spanferkel mit Linsensalat
Warm suckling pork with lentil salad
- Pâté en Croûte aux 3 viandes, pistaches, et Foie gras de canard  19
Dreierlei Fleischpastete mit Stopfleber im Teigmantel nach Art des Hauses
Homemade "Pâté - Croute" with Foie Gras
- Salade tiède aux Noix de St Jacques et au beurre d'agrumes 24
Gemischter Salat mit Jacobsmuscheln und lauwarmer Zitrusbutter
Salad with Scallops and warm citrus butter sauce
- Foie gras de Canard d'Alsace préparé par nos soins, chutney de saison  23
Hausgemachte Elsässer Entenstopfleber und Chutney der Jahreszeit
Homemade Alsatian Duck "Foie gras" with Chutney
- Salade tiède de pigeonneau « ferme Theo Kieffer » au foie gras de canard poêlé  27
Lauwarmer Tauben Salat mit gebratene Entenstopfleber
Salad with Pigeon from Theo Kieffer with pan fried duck foie gras

Nos Poissons

- Nos Quenelles de Brochet farcies aux Queues d'Écrevisses, nouilles fraîches  26
Hausgemachte Hechtknödel gefüllt mit Flusskrebse und frische Nuddeln, Hummer Soße
Pike fish quenelles stuffed with crayfish and fresh noodles, lobster sauce
- Dos de Cabillaud rôti à l'émulsion de fanes de radis, navets nouveaux et crispy de carottes à la chapelure de Brezel 27
Kabeljaurücken mit Karotten crispy und Brezelkrümel, Frühlingrüben, Radieschen Spitzen Sauce
Cod filet with crispy carrot crispy with pretzel crumbs, white turnip, and radish leaf sauce
- Filet de Sandre rôti, sauce hollandaise, asperges vertes grillées aux oignons nouveaux, et Griesknepfle sautés au beurre 29
Zanderrücken mit und Hollandaise Sauce, gegrillte grüne Spargeln mit frühling's Zwiebeln, und Griesknepfle
Pike perch filet with green Asparagus with spring oignon and semolina dumpling

Menu Enfant (moins de 12 ans)

- Emincé de volaille, sauce crème et Spätzle, Glaces maison 16
Kindermenu Geflügel Frikassee mit rahm Sauce und Spätzle, Hausgemachtes Eis auswahl (bis 12 Jahre)
Children's menu Chopped chicken in cream sauce, Alsatian noodles Eis Cream (only under 12 years old)




Plats du terroir 

« Un supplément de 2 euros par personne sera demandé pour tout plat partagé »

Prix Nets en Euros Taxes et Service Compris-Viandes bovines, veau, volaille, porc, origines CEE

Service du Restaurant de 12h à 13h45 et de 19h à 21h - Mercredi jour de repos


Nos Choucroutes (sauf Déjeuner Dimanche et jours fériés)


- Choucroute de Canard "Ferme du canard Argenté" (cuisse, cœur, gésier et saucisse)  28
Sauerkraut mit Enten-Confit von dem Bauernhof "Canard Argenté" (Keule, Herz, Magen und Bratwurst)
The Sauerkraut with duck confit from the farm "Canard Argentée (Leg, heart, gizzard and sausage)
- Choucroute Traditionnelle « Fil d'Or » de L'Ami Fritz (7 garnitures)  25
Traditionelles Sauerkraut Fil d'Or" nach Art vom Ami Fritz, (7 Beilagen)
The traditional Sauerkraut Alsatian style with smoked sausages, meat and bacon
- La Choucroute aux 3 Poissons et au Beurre Nantais  29
Sauerkraut mit Drei Sorten Fische und Weiße Butter Soße
Sauerkraut with 3 kind of Fish and white butter sauce

Nos Viandes

- Suprême de Volaille jaune aux légumes printaniers et aux morilles,
polenta croustillante 28
Hühnerbrust mit Morcheln und Frühlingsgemüse, knusprige Polenta
Chicken breast with morels and spring vegetables, crispy polenta
- Cœur de Ris et Rognons de Veau à la fondue de poireau aux parfums d'une
tarte flambée, jus de veau et persillade, nouilles fraîches 33
Kalbsnieren und Kalbsbries mit Lauch nach Flammenkuchen Geschmack, Kalbs Soße und frische Nudeln
Sweet Breads and Veal kidneys with Leek fondue flavored like a tarte flambée, fresh noodles
- Carré d'agneau rôti, tarte fine d'épaule d'agneau confite, légumes nouveaux,
condiment au pruneau, et quinoa bio 35
Gebratener Lammkarree, confit-Lammschulter Torte mit Frühlings Gemüse, und BioQuinoa
Rack of Lamb roasted, confit shoulder of lamb tart, vegetables and Quinoa
- Filet de Bœuf « Sélection du boucher », patates douces moelleuses à la croûte de
cacahouètes et déclinaison de céleri, jus à l'estragon 34
Rinderfilet mit Süßkartoffeln Überbacken mit Erdnusskruste und Celeri Variation, Estragon Sauce
Tenderloin of beef with peanut Crust sweet potatoes and Celeri, estragon sauce

Nos Fromages

- Nos fromages affinés par les fermes Haag et Bellefontaine 13
Naturgereifte Käse Auswahl von der Farm Haag und Bellefontaine
Repined cheeses from Farm Haag and Bellefontaine
- Munster d'Alsace au Cumin  8
Elsässer Münsterkäse mit Kümmel, Alsatian Munster cheese with cumin

Plats du terroir 
« Un supplément de 2 euros par personne sera demandé pour tout plat partagé »
Prix Nets en Euros Taxes et Service Compris-Viandes bovines, veau, volaille, porc, origines CEE
Service du Restaurant de 12h à 13h45 et de 19h à 21h - Mercredi jour de repos