






## Nos Entrées


- Cochon de lait façon Tête de veau et salade de Lentilles vertes du Puy  17  
*Lauwarmes Spanferkel mit Linsensalat*  
*Warm suckling pork with lentil salad*
- Pâté en Croûte Maison 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*
- Tataki de Thon au sésame grillé, guacamole d'Avocat, et taboulé de quinoa 23  
*Thunfisch Tataki mit Avocado-Guacamole und Quinoa Salat*  
*Tuna tataki, avocado guacamole and quinoa salad*
- Foie gras de Canard d'Alsace préparé par nos soins, chutney de saison  23  
*Hausgemachte Entenstopfleber und Chutney der Jahreszeit*  
*Homemade Duck "Foie gras" with Chutney from the season*
- Salade tiède de pigeonneau « ferme Theo Kieffer » au foie gras de canard poêlé  27  
*Lauwarmer Tauben Salat vom Bauernhof Theo Kieffer mit gebratener Entenstopfleber*  
*Salad with Pigeon from Theo Kieffer with pan fried duck foie gras*

## Nos Poissons

- Nos Quenelles de Brochet farcies aux Queues d'Ecrevisses, nouilles fraîches  26  
*Hausgemachte Hechtknödel, gefüllt mit Flusskrebse, Hummer Soße und frischen Nudeln*  
*Pike fish quenelles stuffed with crayfish and fresh noodles, lobster sauce*
- Suprême de Saumon gratiné au beurre de raifort, écrasée de pommes de terre 26  
*Gratinierter Lachs mit Meerrettichkruste und Kartoffelstampf*  
*Salmon with horseradishbutter and smashed potatoes*

### Menu Enfant (moins de 12 ans)

- Emincé de volaille, sauce crème et Spätzle, Glaces maison 16  
*Kindermenu Geflügel Frikassee mit rahm Sauce und Spätzle, Hausgemachte Eisauswahl (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 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 verschiedenen Fischen und Weißer Butter Soße*  
*Sauerkraut with 3 kind of Fish and white butter sauce*

## Nos Viandes

Cœur de Ris et Rognons de Veau à la fondue de poireau au parfum d'une tarte flambée, jus de veau, nouilles fraîches 33  
*Kalbsnieren und Kalbsbries mit Lauch und Flammenkuchen-Espuma, Kalbs Soße und frischen 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 d'été 35  
condiment au pruneau, et quinoa bio  
*Gebratenes Lammkarree, Blätterteig mit confierter Lammschulter und Sommer Gemüse, BioQuinoa*  
*Rack of Lamb roasted, confit shoulder of lamb tart, summer vegetables and bio Quinoa*

Filet de Bœuf « Sélection du boucher », patate douce moelleuse à la croûte de Cacahouètes et déclinaison de céleri, jus à l'estragon 34  
*Rinderfilet mit Sellerie Variation, Estragon Sauce und Süßkartoffeln mit Erdnusskruste*  
*Tenderloin of beef with peanut Crust sweet potatoe and Celeri variation and 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