Nos Entrées

Presskopf à l'ancienne selon la recette de Mamy Jeannine, petites salades 16

Pâté en Croûte Maison aux 3 viandes, pistaches, et Foie gras de canard 22

Tataki de Thon au sésame grillé au guacamole d'Avocat et taboulé de quinoa 23

Foie gras de Canard préparé par nos soins, chutney aux fruits de saison 25

Salade tiède de pigeonneau « ferme Theo Kieffer » au foie gras de canard poêlé 29

Nos Poissons

Nos Quenelles de Brochet farcies aux salpicons de homard, sauce Nantua 29

Suprême de Saumon au Riz Vénéré, sauce matelote au pinot noir 28

Plat Végétarien

Fregola Sarda aux légumes d'hiver et copeaux de parmesan V 22

Nos Viandes

Noix de joues de Porc braisées à la bière d'Alsace, légumes de saison et spätzle 27

Filet de Bœuf au Rouge d'Ottrott et aux champignons, petits légumes du marché et gratin Dauphinois 37

Filet de Biche d'Alsace rôti au four, sauce poivrade, fruits et légumes d'hiver 38

Menu Enfant

Emincé de volaille, sauce crème et Spätzle, Glaces maison (*moins de 12 ans*) 16

Nos Fromages

Nos fromages affinés par les fermes Haag et Bellefontaine 16

Munster d'Alsace au Cumin 8

Plat du terroir *Plat végétarien V*

Prix nets en €uros, Taxes et Services Compris - Liste des Allergènes sur demande
Viandes bovines, veau, volaille, porc, agneau origines CEE, N-Z
Service du Restaurant de 12h à 13h30 et de 19h à 20h30 - Mercredi jour de repos
Notre restaurant ferme ses portes à 15h30 et 23h45