

Nos Entrées

Velouté de polimarrons aux graines et huile de courge	V	15
<i>Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen und Kürbisöl</i> <i>Cream of pumpkin soup with pumpkin seeds and pumpkin oil</i>		
Presskopf à l'ancienne selon la recette de Mamy Jeannine, petites salades		16
<i>Presskopf nach Großmutter Art mit Rohkost</i> <i>Press head grandmother's style with salads</i>		
Pâté en Croûte Maison aux 3 viandes, pistaches, et Foie gras de canard		20
<i>Dreierlei Fleischpastete mit Stopfleber im Teigmantel nach Art des Hauses</i> <i>Homemade "Pâté - Croute" with duck "Foie Gras"</i>		
Tataki de Thon au sésame grillé au guacamole d'Avocat et taboulé de quinoa		22
<i>Thunfisch-Tataki mit gegrilltem Sesam und Avocado-Guacamole</i> <i>Tuna tataki with grilled sesame and avocado guacamole</i>		
Foie gras de Canard préparé par nos soins, chutney aux fruits de saison		23
<i>Hausgemachte Entenstopfleber und Chutney der Jahreszeit</i> <i>Homemade Duck "Foie gras" with Chutney from the season</i>		
Salade tiède de pigeonneau « ferme Theo Kieffer » au foie gras de canard poêlé		28
<i>Lauwarmer Tauben Salat vom Bauernhof Theo Kieffer mit gebratener Entenstopfleber</i> <i>Salad with Pigeon from Theo Kieffer's farm with pan fried duck foie gras</i>		

Nos Poissons

Nos Quenelles de Brochet farcies au salpicon de homard, sauce Nantua		28
<i>Hausgemachte Hechtknödel gefüllt mit kleinen Hummer Würfeln, Nantua Soße und frische Nuddeln</i> <i>Pike fish quenelles stuffed with brunoise of Lobster, Nantua sauce and fresh noodles.</i>		
Suprême de Saumon aux Schniederspaetle et jus de volaille		27
<i>Gebratener Lachsfilet mit Schniederspaetle</i> <i>Roasted Salmon filet with Homemade creamy onion ravioli</i>		

Menu Enfant

Emincé de volaille, sauce crème et Spätzle, Glaces maison (moins de 12 ans)	16
<i>Kindermenu Geflügel Frikassee mit rahm Sauce und Spätzle, Hausgemachte Eisauswahl (bis 12 Jahre)</i> <i>Children's menu Chopped chicken in cream sauce, Alsatian noodles, Ice Cream (only under 12 years old)</i>	

Plat du terroir

Plat végétarien V

Prix Nets en Euros Taxes et Services Compris, Liste des Allergène sur demande
Viandes bovines, veau, volaille, porc, agneau origines CEE, N-Z
Service du Restaurant de 12h à 13h30 et de 19h à 20h45 - Mercredi jour de repos

Nos Choucroutes

La Choucroute Traditionnelle « Fil d'Or » de L'Ami Fritz (7 garnitures)	27
<i>Traditionelles Sauerkraut Fil d'Or "nach Art vom Ami Fritz" (7 Beilagen)</i> <i>The traditional Sauerkraut „Ami Fritz „style with sausages, meat and bacon</i>	
La Choucroute « Fil d'Or » aux 3 Poissons et au Beurre Nantais 	31
<i>Sauerkraut mit Drei verschiedenen Fischen und Weißer Butter Soße</i> <i>Sauerkraut with 3 kinds of Fish and white butter sauce</i>	

Nos Viandes

Noix de jones de Porc braisées à la bière d'Alsace, légumes de saison et spätzle	26
<i>Geschorte Schweine Bäckchen mit Elsässer Bier Soße, Gemüse und Spätzle</i> <i>Pork cheeks braised in Alsatian beer, vegetables and spätzle</i>	
Duo de Cœur de Ris et Rognon de Veau aux 2 Sauces, garniture du moment, Nouilles Alsaciennes	35
<i>Duo von Kalbsnieren und Kalbsbries mit zweierlei Soßen, Beilage nach Saison und frischen Nudeln</i> <i>Sweet Breads and Veal kidneys with 2 sauces and fresh noodles</i>	
Filet de Bœuf au Rouge d'Ottrott et aux champignons, petits légumes du marché et gratin Dauphinois	36
<i>Rinderfilet mit Ottrotter Rotweinsauce und Pilzen, Gemüse vom Markt, und Kartoffeln Gratin</i> <i>Beef tenderloin with mushrooms and market vegetables, Dauphinois gratin</i>	
Carrié d'agneau gratiné au beurre de citron confit, légumes et pommes Anna	38
<i>Gratinierter Lammkarree mit Kräuterbutter, Gemüse, und Pommes Anna</i> <i>Rack of lamb au gratin with lemon confit butter, vegetables and "Anna" potatoes</i>	

Nos Fromages

Nos fromages affinés par les fermes Haag et Bellefontaine	15
<i>Naturreife Käse Auswahl von der Farm Haag und Bellefontaine</i> <i>Ripened cheeses from the Haag and Bellefontaine farms</i>	
Munster d'Alsace au Cumin 	8
<i>Elsässer Münsterkäse mit Kümmel</i> <i>Alsatian Munster cheese with cumin</i>	

Plat du terroir 

Plat végétarien **V**

Prix Nets en Euros Taxes et Services Compris, Liste des Allergène sur demande
Viandes bovines, veau, volaille, porc, agneau origines CEE, N-Z
Service du Restaurant de 12h à 13h30 et de 19h à 20h45 - Mercredi jour de repos