







Nos Entrées

- Salade de mesclun au jambon fumé de sanglier de chasse d'Alsace* 14
Mesclun-Salat mit geräuchertem Schinken vom elsässischen Wildschwein
Mesclun salad with smoked Alsatian ham
- Parfait de fromage de chèvre de la ferme de Bellefontaine aux fines herbes* V  14
Hausgemachte Ziegenkäse Terrine mit feinen Kräutern
Goat cheese terrine with fresh herbs from farm de Bellefontaine
- Carpaccio de Thon de Tahiti au pesto, sésame grillé et salade de Roquette* 21
Tunfisch Carpaccio mit Basilikum Pesto, Rucola Salat und gegrillte Sesam Körner
Tuna carpaccio with pesto, grilled sesame seed and rucola salad
- Foie gras de Canard « ferme Schmitt » préparé par nos soins, chutney de saison*  22
Hausgemachte Entenstopfleber von dem Bauernhof „Schmitt aus Bischoffsheim“
Homemade Alsatian Duck “Foie gras“ with fruit Chutney
- Salade tiède de pigeonneau « ferme Theo Kieffer » au foie gras de canard poêlé*  25
Lauwarmer TaubenSalat mit gebratene Entenleber (Bauernhof Theo Kieffer in Nordhouse)
Pigeon from Alsace with salad and fried fat duck Liver

Nos Poissons

- Saumon d'Ecosse label rouge gratiné au Raifort, risotto au poireau*  26
Schottischer Lachs rotes Etikett gratiniert mit Meerrettich, Risotto mit Lauch
Scottish salmon red label Horseradish gratin, leek risotto
- Filet de Dorade royale à la frégola sarda et au coulis de homard*  27
Seebrassenfilet mit Frigola-Sarda und Hummersauce
Fillet of sea bream with frigola sarda and lobster sauce
- Blanc de turbot aux petits légumes et sauce au safran d'Alsace, riz basmati*  32
Steinbuttbrust mit kleinem Gemüse und elsässischer Safransauce, Basmatireis
Turbot breast with small vegetables and Alsatian saffron sauce, basmati rice



 Plats du terroir V plat végétarien

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

Prix Nets en Euros Taxes et Service Compris-Viandes bovines origines CEE

Service du Restaurant de 12h à 14h et de 19h à 21h - Mercredi jour de repos

Nos Viandes

- Carré de veau aux champignons de saison, légumes et gratin Dauphinois*  27
Schweinebäckchen mit Elsässische Bier soße und Spätzle,
Pork Cheeks with Alsatian Beer Sauce, spätzle
- Cœur de Pis et Rognons de Veau aux 2 sauces, nem au chou vert et nouilles* 28
Gebratene Kalbsnieren und Kalbsbries mit Zweierlei Soßen und Nuddeln
Sweet breads and Veal kidneys with two sauces and noodles
- Carré d'Agneau en croûte de citron confit, légumes du moment, pommes Anna* 30
Lammkarre mit Zitronen und Rosmarinbutter Kruste, frisches Gemüse Pommes Anna
Rack of Lamb with Limon and rosemary butter crust, vegetables and pommes Anna
- Filet de Bœuf au Rouge d'Ottrott, légumes et gratin Dauphinois*  29
Rinderfilet mit Ottrotter Rotweinsoße, frisches Gemüse und Kartoffel Gratin
Tenderloin of beef with "Rouge d'Ottrott" sauce, fresh vegetables and gratin Dauphinois

Nos Fromages

- Nos Chèvres de Bellefontaine et les fromages de la Maison Tourette* 13.50
Naturgereifte Käse Auswahl von Käsemeister „Tourette“ aus Strasbourg
Repined cheeses from Master of cheese "Tourette" from Strasbourg

Menu Enfant (moins de 12 ans) 14

Emincé de volaille, sauce crème et Spätzle

Kindermenu ((Geflügel Frikassee mit rahm Sauce und Spätzle) bis 12 Jahre

Children's menus (Chopped chicken in cream sauce, Alsatian noodles) only under 12 years old

 Plats du terroir **V** plat végétarien

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

Prix Nets en Euros Taxes et Service Compris-Viandes bovines origines CEE

Service du Restaurant de 12h à 14h et de 19h à 21h - Mercredi jour de repos