


Nos Entrées

- Salade de mesclun au jambon fumé de sanglier de chasse d'Alsace et Melon* 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* V  14
Hausgemachte Ziegenkäse Terrine mit feinen Kräutern und Tomaten
Goat cheese terrine with fresh herbs from farm de Bellefontaine and tomatoes
- Carpaccio de Thon au pesto de basilic, sésame grillé et Avocat* 21
Tunfisch Carpaccio mit Basilikum Pesto, gegrillte Sesam Körner und Avocados
Tuna carpaccio with pesto, grilled sesame seed and avocados
- 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 gratiniert mit Meerrettich, Risotto mit Lauch
Scottish salmon red label Horseradish gratin, leek risotto
- Quenelles de Brochet « Maison » farcies aux Queues d'Ecrevisses*  23
Hausgemachte Hechtknödel gefüllt mit Flusskrebse und frische Nudeln
Pike fish quenelles with fresh water crayfish and fresh noodles
- Lotte Bretonne rôtie à l'Ecrasée de pommes de terre et olives noires de Kalamata* 29
Gebratener Bretonischer Seeteufel mit gestampfte Kartoffel und schwarze Kalamata Oliven
Roasted Breton Burbot with mashed potatoes and Kalamata olives





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
Kalbsrücken mit Pilzen, Gemüse und Gratin Dauphinois,
Rack of veal with mushrooms, vegetables and gratin Dauphinois
- Cœur de Pis et Rognons de Veau aux 2 sauces, oignon confit farci 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, Tian de courgettes et pommes rattées* 30
Lammkarre mit Zitronen und Rosmarinbutter Kruste, Zucchini und kleine Ofenkartoffel
Rack of Lamb with Limon and rosemary butter crust, zucchini and fingerling potatoes
- Filet de Bœuf aux girolles fraîches, légumes et gratin Dauphinois*  29
Rinderfilet mit frische Pfifferlinge, Gemüse der Jahreszeit und Kartoffel Gratin
Tenderloin of beef with Chanterelles, 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