

Nos Entrées

- Parfait de fromage de chèvre « ferme de Bellefontaine », tomates* ✓  14
Frische Ziegenkäse Terrine vom Bauernhof de Bellefontaine mit Tomaten
Fresh Goat cheese terrine from the farm "Bellefontaine" with tomatoes
- Cochon de lait façon Fête de veau et salade tiède de lentilles vertes*  16
Lauwarmer Spanferkel mit Linsensalat und Ravigote Soße
Warm suckling pork with green lentils salad and ravigote sauce
- Notre Pâté en Croûte aux 3 viandes, pistaches, et Foie gras de canard*  18
Dreierlei Fleischpastete mit Stopfleber im Teigmantel nach Art des Hauses
Homemade "Pate - Croute" with Foie Gras
- Carpaccio de Thon au pesto de basilic, avocat et sésame grillé* 21
Tunfisch Carpaccio mit Basilikum Pesto, Avocados und gegrillte Sesam Körner,
Tuna carpaccio with basilica pesto, avocados and sesame seeds
- Foie gras de Canard « ferme Schmitt » préparé par nos soins, chutney de saison*  22
Hausgemachte Entenstopfleber von dem Bauernhof „Schmitt aus Bischoffsheim“ und Sommer Chutney
Homemade Alsatian Duck "Foie gras" with fruit Chutney
- Salade tiède de pigeonneau « ferme Theo Kieffer » au foie gras de canard poêlé*  25
Lauwarmer Tauben Salat mit gebratene Entenleber (Bauernhof Theo Kieffer in Nordhouse)
Pigeon from Alsace with salad and fried fat duck Liver

Nos Poissons

- Quenelles de Brochet « Maison » farcies aux Queues d'Ecrevisses*  23
Hausgemachte Hechtknödel gefüllt mit Flusskrebse und frische Nuddeln
Pike fish quenelles with fresh water crayfish and fresh noodles
- La Choucroute aux 3 Poissons et au Beurre Nantais*  27
Verschiedene Fische auf Sauerkraut mit weißer Butter Soße
Fish sauerkraut and white butter sauce
- Lotte Bretonne rôtie à l'Ecrasée de pommes de terre et aux olives de Kalamata* 29
Gebratener Bretonischer Seeteufel mit gestampfte Kartoffel
Roasted Breton Burbot with mashed potatoes and Kalamata olives





Plats du terroir ✓ 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 Choucroutes et nos Viandes

- Choucroute Traditionnelle de L'Ami Fritz (7 garnitures)*  22
Traditionelles Sauerkraut nach Art vom Ami Fritz (7 verschiedenen Beilagen)
The traditional Sauerkraut "Ami Fritz" style (7 kinds of meat)
- Choucroute de Canard "Ferme du canard Argenté" (cuisse, cœur, gésier et saucisse)*  26
Sauerkraut mit Enten-Confit von dem Bauerhof (Keule, Herz, Magen und Bratwurst)
The Sauerkraut with duck confit from the farm (Leg, heart, gizzard and sausage)
- Suprême de poulet fermier d'Alsace » cuit au foin, crémeux de petits pois et spätzle*  22
Hühnerbrust vom bauernhof im Heu gekocht, Erbsen Püree und Spätzle
Farm chicken breast cooked in hay, puree of peas and spätzle
- 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, pommes de terre rattes* 30
Lammkarre mit Zitronen und Rosmarinbutter Kruste, Zucchini und kleine Ofenkartoffeln
Rack of Lamb with Limon and rosemary butter crust, zucchini and fingerling potatoes
- Filet de Bœuf aux girolles fraîches, légumes et gratin de pommes de Terre*  29
Rinderfilet mit Pfifferlinge, frisches Gemüse der Jahreszeit und Kartoffel Gratin
Tenderloin of beef with Chanterelles, fresh vegetables from the saison and gratin Dauphinois

Nos Fromages

- Nos Chèvres fermiers et nos fromages affinés par la Maison Tourette* 13.50
Naturgereifte Käse Auswahl von Käsemeister „Tourette“ aus Strasbourg
Repined cheeses from Master of cheese "Tourette" from Strasbourg
- Munster d'Alsace au Cumin*  7.50
Elsässer Münsterkäse mit Kümmel,
Alsatian Munster cheese with cumin

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