





Nos Entrées

- Cochon de lait façon Fête de veau et salade de Lentilles vertes du Puy*  16
Lauwarmer Spanferkel mit Linsensalat
Warm suckling pork with lentil salad
- Pâté en Croûte aux 3 viandes, pistaches, et Foie gras de canard*  18
Dreierlei Fleischpastete mit Stopfleber im Teigmantel nach Art des Hauses
Homemade "Pâté - Croute" with Foie Gras
- Salade tiède aux Noix de St Jacques et au beurre d'agrumes* 22
Gemischter Salat mit Jacobsmuscheln und lauwarmer Zitrusbutter
Salad with Scallops and warm citrus butter sauce
- Foie gras de Canard « ferme Schmitt » préparé par nos soins, chutney de saison*  23
Hausgemachte Entenstopfleber von dem Bauernhof „Schmitt aus Bischoffsheim“ und Chutney
Homemade Alsatian Duck "Foie gras" with Chutney
- Salade tiède de pigeonneau « ferme Theo Kieffer » au foie gras de canard poêlé*  26
Lauwarmer Tauben Salat mit gebratene Entenstopfleber
Salad with Pigeon from Theo Kieffer with pan fried duck foie gras

Nos Poissons

- Quenelles de Brochet « Maison » farcies aux Queues d'Ecrevisses*  26
Hausgemachte Hechtknödel gefüllt mit Flusskrebse und frische Nudeln
Pike fish quenelles with fresh water crayfish and fresh noodles
- Filet de Sandre poêlé et Trilogie de gnocchis d'automne, jus à l'Oseille*  28
Gebratener Zanderfilet mit drei Sorten Gemüsegnocchi und Sauerampfer Soße
Perch fillet with autumn Vegetable gnocchi and sorrel sauce
- Saumon d'Ecosse au Riesling, panais, noisettes torréfiées et Dampfnuddle*  26
Schottischer Lachsfilet mit Riesling Sosse, Pastinacken, Haselnüssen, und Dampfnuddle
Scottish Salmon fillet with Riesling sauce, parsnip, hazelnut und Alsatian donut

Menu Enfant (moins de 12 ans) 15

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

Nos Choucroutes (sauf Déjeuner Dimanche et jours fériés)

- La Choucroute aux 3 Poissons et au Beurre Nantais*  28
 Drei Sorten Fische auf Sauerkraut mit weißer Butter Soße
 Fish sauerkraut and white butter sauce
- Choucroute Traditionnelle » Fil d'Or » de L'Ami Fritz (7 garnitures)*  25
 Traditionelles Sauerkraut » Fil d'Or« nach Art vom Ami Fritz,
 The traditional Sauerkraut Fil d'or » "Ami Fritz" style
- Choucroute de Canard "Ferme du canard Argentée" (cuisse, cœur, gésier et saucisse)*  27
 Sauerkraut mit Enten-Confit von dem Bauerhof "Canard Argentée" (Keule, Herz, Magen und Bratwurst)
 The Sauerkraut with duck confit from the farm "Canard Argentée" (Leg, heart, gizzard and sausage)

Nos Viandes

- Suprême de Volaille farci au Foie gras, risotto d'orge perlé, courge, artichaut et poireau* 28
 Gefüllte Hühnerbrust mit Entenleber, Graupen Risotto, Pastinaken, Artischocken und Lauch
 Chicken breast with duck foie gras, puree of parsnip and quenelles potatoes
- Cœur de Pis et Rognons de Veau à la moutarde au moût de raisins,*
Crèmeux à l'oignon, et purée à la noix de cajou 33
 Kalbsmieren und Kalbsbries mit Traubensenf Soße, cremige Zwiebel Torte, cashew-Püree und Nudeln
 Sweet breads and Veal kidneys with grape mustard sauce, creamy onion pie, cashew Puree and noodles
- Dos de Faon de cerf d'Alsace aux champignons sauvages, gaufre à la pomme de terre*
Et éclats de châtaignes, chou rouge à la cannelle et compotée de coing 33
 Elsässer Rehkitzfilet mit Waldpilzen, Kartoffel und Kastanienwaffel, Rotkohl und kitten Kompott
 Deer fawn fillet from Alsace with wild mushrooms, potato and chestnut waffle,
 cinnamon red cabbage, quince compote
- Filet de Bœuf au Pinot noir, compression de pommes de Terre et céleri, crème de maïs* 33
 Rinderfilet mit Pinot Noir Soße, Kartoffel und Sellerie Gratin, Maiskörner crem
 Tenderloin of beef with Pinot noir sauce, potatoes and celery gratin, corn kernel cream

Nos Fromages

- Nos fromages affinés par les fermes Haag et Bellefontaine* 13
 Naturgereifte Käse Auswahl von der Farm Haag und Bellefontaine
 Ripened cheeses from Farm Haag and Bellefontaine
- Munster d'Alsace au Cumin*  8
 Elsässer Münsterkäse mit Kümmel, Alsatian Munster cheese with cumin



Les plats « Faits Maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts