

Les Entrées

- *La Quiche Lorraine accompagnée de Salade Verte** 8.50€
“Quiche Lorraine” mit Salat
“Quiche Lorraine” with Salad
- *Les Frittots de Munster Chaud accompagnés de Crudités** 8.50€
Warmer Münsterkäse mit Rohes Gemüse.
Hot Munster Cheese with raw vegetables.
- *La Planchette de Charcuterie Alsacienne** 9.50€
Elsässer Wurstbrett
Alsatian Delicatessen board
- *L'Assortiment de 5 Crudités du Moment** 7.50€
Sortiment von 5 Crudités des Augenblicks
Assortment of 5 Crudités of the moment
- *La Cassolette de 6 Escargots à L'Alsacienne** 7.50€
6 Elsässer Schnecken
6 Alsatian Snails
- *Le Pâté en Croûte au Saumon et Sandre accompagné de Crudités** 8.50€
Lachs und Zanderkrustenterrine mit Rohes Gemüse
Salmon and Zander Crusted Terrine with Raw Vegetables
- *La Portion de Frites** 3.50€
Pommes
Fries

Les Plats

- *La Potence de Saumon Mariné, Beurre Blanc, Risotto à la Tome D'Alsace et Légumes** 18.50€
Lachsgalgen mariniert mit Gartengewürzen, weißer Butter, cremiges Risotto und Gemüse
Salmon Gallows Marinated with Garden Spices, White Butter, Creamy Risotto and Vegetables
- *La Choucroute Alsacienne Garnie aux 5 Viandes** 18.50€
Sauerkraut mit 5 Garnituren
Sauerkraut with 5 Meats
- *Le Jarret de Porc sur Choucroute, Pommes Vapeurs et Sauce Crème au Raifort** 20.50€
Schweinshaxe auf Sauerkraut, Dampfkartoffeln und Meerrettich-Sahnesauce
Pork knuckle on sauerkraut, Steamed potatoes and horseradish cream sauce
- *Le Faux-Filet de Bœuf Grillé, Sauce Marchand de Vin, Pommes Frites et ses Légumes** 20.50€

*Rindfleisch Gegrillt, Rotweinsauce, Pommes und Gemüse.
Skewered Beef, Red Wine sauce, French fries and vegetables*

***La Bouchée à la Reine , Spätzles et ses Légumes** 19.00€

*Die « Bouchée à la Reine », Spätzle und Gemüse
The « Bouchée à la Reine », Spaetzles and Vegetables*

***La Tourte de la Vallée de Munster accompagnée de Frites et Salade Verte** 19.00€

*Fleischpastete mit Pommes und Salat
Meat Pie with French Fries and Salad*

Viande d'origine France Viande et Poisson d'origine UE

Desserts

***Le Biscuit Mi-Cuit au Chocolat, Glace Vanille (12 min minimum)**
8.00€

*Halbgebäckener Schokokeks, Milchkaramell, Vanilleeis
Semi-Baked Chocolate Biscuit , Milk Caramel, Vanilla Ice Cream*

***Le Kougellopf Glacé au Kirsch et ses Griottes**
8.50€

*Kougellopf glasiert mit Kirsch und Sauerkirschen
Kougellopf glazed with Kirsch and Morello cherries*

***La Crème Brûlée, Vanille Bourbon et Fruits Caramélisées**
8.00€

*Vanille Crème Brûlée, karamellisierte Früchte
Vanilla Crème Brûlée, Caramelized Fruits*

***La Tarte Flambée Sucrée aux Pommes, Cannelle et Crumble**
8.50€

*Flammkuchen in den Apfel, Zimt und Crumble
Soaring Pie with Apfel, Cinnamon and Crumble*

***Les Profiteroles Vanille, Sauce au Chocolat Chaud**
8.00€

*Profiteroles mit Vanille, heißer Schokoladensauce
Profiteroles with Vanilla, Hot Chocolate Sauce*

***La Planchette de 4 Fromages de la Région**
9.50€

Die lokale Käseplatte

The local cheese board

Le Menu Pour les Petits

10€

2 Knacks ou Steak Haché ou les Crispies de Poulet

Avec Frites ou Spätzles

Coupe de Glace 2 Boules ou « Smarthies Pop-Up » ou Gaufre Chocolat

1 Boisson