

La Carte

Euros

Vorspeisen/Starters

Crudités, pulpe de betterave, vinaigrette échalotes <i>Gemischter salatteller, Rübe und Schalotten / Assortment of crudity, beetroot and shallot dressing</i>	8.50
Presskopf à l'alsacienne <i>Elsässer presskopf / Local specialty terrine</i>	9.20
Saumon mariné, concombre/fromage blanc, blinis sarrasin et avocat <i>Lachs, Gurken - Weißkäse, blinis, Avocado / Salmon, cucumber / fresh cheese, blinis, and avocado</i>	12.50
Foie gras de canard préparé par nos soins <i>Entenleberpastete hausgemacht / Homemade fat duck liver terrine</i>	17.50
Œuf mollet, jambon cru, comté, crème champignon, et chips de pain <i>6 minuter Ei, roher schinken, Käse, Pilzcreme / 6 minutes Egg, ham, cheese, muschroomcream</i>	9.20
Cassolette d'escargots aux champignons <i>Schnecken, in sauce mit Pilzen / Snails in sauce and mushrooms</i>	12.00
Bouchée à la reine / Portion plat +3€ <i>Königin pastete / Queen Pastry</i>	9.50
Cuisses de grenouilles à la provençale <i>Froschschenkel / Frog legs</i>	14.50

Fisch, Fish

Truite du vivier aux amandes et pommes fondante <i>Forelleteich mit Mandeln und pommes / Trout with almond and potatoes</i>	14.50
Daurade, crème de choux fleur, risotto, poireaux et émulsion crustacés <i>Brachsen, Blumenkohl creme, Risotto, Lauch / Sea bream, cauliflower cream, risotto, leek</i>	19.00
Fricassé de scampis aux champignons de saison <i>Gebratene scampí mit frischen pilzen / Big prawns with mushrooms</i>	19.00

(Prix nets)

La Carte

	Euros
Assiette végétarienne <i>Vegetarisches gericht / Vegetarian dish</i>	10.00
Cordon bleu de veau au Barkass <i>Kalb « cordon bleu » mit Barkass / Veal tenderloin with local cheese</i>	19.00
Veau "basse température", Croûte d'herbes, pomme de terre rôtie, persillade et romanesco <i>Kalb, Roteierkartoffel, Petersilie, Romanesco / Veal, roasted potatoes, parsley and romanesco</i>	21.00
Filet de canette sauce à l'orange, gratin dauphinois, carotte et céleri <i>Enten Filet, Gratin Dauphinois, Karotten und Sellerie / Duck Filet, gratin dauphinois, carrot and celery</i>	19.00
Filet de bœuf / sauce morilles + 5€ <i>Ribnderfilet / Morchelsauce + 5€, Beef sirloin / morel sauce + 5€</i>	23.00
Cochon ibérique Purée, choux de bruxelles, chorizo et poivre de Madagascar <i>Iberer Schwein, kartoffelpuree, Rosenkohl, chorizo / Iberian pig, brussel cabbage, chorizo</i>	19.00
Tartare de bœuf (<i>uniquement en semaine</i>) <i>Rindertartar (nur in die Woche), Beef tartar (only served in the week)</i>	20.00

Wild, Game

Pavé de marcassin	20.00
Choux/carotte, crème de céleri, pignon de pin et spaëtzlés <i>Früschlingmedaillons, Kraut, Karotte, Selleri püree, Pinienkernen / Boar filet, carrotcabbage, celery, pine nuts</i>	

Regionale Spezialitäten, Regional specialities

Poulet fermier au riesling <i>Hähnchen in riesling sauce, Free range chicken with a riesling sauce</i>	12.50
Choucroute royale <i>Sauerkraut, Traditional « choucroute »</i>	15.00
Carpes frites « à la semoule » (à partir de 2 personnes) <i>Gebackene karpfen (ab 2 Personen), Fries carp served with French fries (minimum 2 people)</i>	15.00

Le week-end uniquement sur reservation *reservierung am wochenende. by reservation on week-end*

(Prix Nets)

Nos Menus

(Our Menus)

Menu du Terroir

(Tourist Menu) 22.00 Euros

Presskopf à l'alsacienne

Local terrine with pork

Poulet fermier au Riesling

Chicken in Riesling sauce

Crème brûlée

Menu Saveur

(Regional Menu) 30.00 Euros

Saumon mariné, concombre, fromage
blanc et blinis

Marinated salmon, cucumber/fresh cheese and blinis

Filet de canette

Gratin dauphinois, sauce à l'orange

Duck filet, potatoes and orange sauce

Crumble pomme,

caramel au beurre salé

Apple crumble, salted butter caramel

Menu Gourmet

(Gastronomic Menu) 40.00 Euros

Foie gras de canard, poire et brioche

Seared Foie Gras with pear and brioche

ou

Filet de daurade, crème de choux fleur,
risotto et émulsion crustacés

Seabream, cauliflower cream, risotto, shellfish sauce

Sorbet arrosé

Sorbet served with alcohol

Veau, croûte d'herbes, pommes roties au
thym et romanesco

Veal with herbs, potatoes with thyme and Romanesco

ou

Pavé de marcassin

Choux carotte et pignons de pins

Wild boar filet, carrot/cabbage, pine nuts

Fondant au chocolat, fève de Tonka

Chocolate Coulant, Tonka bean

ou

Biscuit financier, agrumes crème citron,
meringue, yaourt

Almond cake, citrus, lemon cream, meringue, yogurt

Menu Enfant (Child Menu) 8.50€

Un Sirop au choix

One syrup with water

Bâtonnets de dinde panés

crème de légumes et frites

homemade turkey nuggets,

vegetables and French fries

Brownies chocolat, glace vanille

Chocolate Brownie, vanilla ice