

# La Carte

Euros

## Vorspeisen/Starters

Tomates anciennes, burrata et eau de tomate / radis <i>Tomaten mit burrata / Tomatoes and burrata</i>	9.50
Presskopf à l'alsacienne <i>Elsässer presskopf / Local specialty terrine</i>	9.20
Saumon mariné, aneth, citron, avocat et tuile de pain <i>Lachs, Dill, Avocado, Zitrone / Marinated salmon, dill, lemon, avocado</i>	12.50
Foie gras de canard préparé par nos soins <i>Entenleberpastete hausgemacht / Homemade fat duck liver terrine</i>	17.50
Raviole ricotta épinard et huile d'olive / portion plat +3 € <i>Raviole with ricotta spinach and olive oil / Ravioli Ricotta Spinat und Olivenöl</i>	9.00
Escargots, purée de laitue, jambon et oignon grillé <i>Schnecken, Salatpüree, Schinken und Zwiebeln / Snails, mashed lettuce, ham and onion</i>	12.00
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
Filet de Bar, risotto, tomate, émulsion citron-basilic et Kalamata <i>Wolfsbarschfilet, Risotto, Tomaten, Zitrone-Basilicum, Kalamata / Sea bass, risotto, tomato, lemon-basil, kalamata</i>	19.00
Fricassé de scampis aux champignons de saison <i>Gebratene scampi 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", hardeapfelpflutta, petits poids, girolles, carotte fumée <i>Kalb, hardeapfelpflutta, Erbse, Chanterelle, gerauchter Karotte / Veal, hardeapfelpflutta peas, chanterelles, smoked carrot</i>	21.00
Filet de canette Haricot vert, pommes de terre rôties et crème de maïs <i>Enten Filet, grüne Bohnen, Kartoffeln, Mais püree / Duck Filet, greenbean, roasted potatoes, corn cream</i>	19.00
Filet de bœuf / sauce morilles + 5€ <i>Ribnderfilet / Morchelsauce + 5€, Beef sirloin / morel sauce + 5€</i>	23.00
Cochon ibérique Purée au foin, ratatouille, chorizo et poivre de Madagascar <i>Iberer Schwein, Heu Kartoffelpurée, chorizo / Iberian pig, hay mashed potatoe, 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

Noisette de chevreuil, crème de céleri, artichauts, spaëtzlés <i>Rehmedaillon, céleri püree / Roe filet, celery</i>	20.00
---	-------

## 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*

Kougelof glacé

## Menu Saveur

(Regional Menu) 30.00 Euros

Saumon mariné, aneth, citron,  
tuile de pain

*Marinated salmon, dill, lemon, fine fried bread*

Filet de canette

Haricot, pommes rôties, crème de maïs

*Duck filet, bean, roasted potatoes, corn cream*

Myrtille sauvage

*Savage blueberries / cocoa fine cake,  
yogurt ice cream, meadowsweet*

## 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*

## Menu Gourmet

(Gastronomic Menu) 40.00 Euros

Foie gras de canard, abricot, brioche

*Seared Foie Gras with pear and brioche*

*ou*

Bar, risotto, tomate, émulsion basilic et

Kalamata

*Seabass, risotto, tomatoes, basil, Kalamata*

*Sorbet arrosé*

*Sorbet served with alcohol*

Veau, hardeapfelplutta,

Petits poids, girolles, carotte fumée

*Veal, potatoes peas, chanterelles, smoked carrot*

*ou*

Noisette de chevreuil

Crème de céleri, artichauts, spaëtzlés

*Roe filet, celery cream, artichokes, spaëtzlés*

Fondant au chocolat, fève de Tonka

*Chocolate Coulant, Tonka bean*

*ou*

Framboises, financier, crème yuzu

*Raspberries, almond cake, yuzu cream*