

APERITIFS

Apéritif du moment « Crémant d'Alsace – Liqueur de Cerise »	8.50 €
Aperitif der Saison / Aperitif of the day	
Verre Pinot Gris Vendanges Tardives	9.00 €
Glas Pinot Gris Spätlese / Glass of Pinot Gris Late Harvest	
Verre de Muscat	6.00 €
Glas Muskatwein / Glass of Muscat	
Coupe de Champagne « Gosset Excellence »	12.00 €

ENTREES FROIDES

Assiette Gourmande	18.00 €
Magret de Canard fumé, Viande de Bœuf séchée, Sanglier fumé, Saumon fumé, Foie Gras et Salade Verte	
Geräucherte Entenbrust, Getrocknetes Rindfleisch, Räucherlachs, Stopfleber und grüner Salat	
Smoked duck breast, dried beef, Smoked wild boar, Smoked salmon, Foie Gras and Green salad	
Terrine Forestière sur Salade Verte	13.00 €
Pastete mit Waldpilzen auf grünem Salat / Terrine with wild mushrooms on a green salad	
Foie Gras de Canard (façon du Chef)	16.00 €
En dégustation	13.00 €
Stopfleber (nach Art des Chefs) – Kostproben Duck foie gras (in the Chef's style) – Taster	
Œuf Poché sur Saumon Fumé	12.00 €
Pochiertes Ei auf Räucherlachs / Poached egg on smoked salmon	
Variation de Salade	8.00 €
Variation von grünem Salat / Salad of mixed green leaves	

ENTRÉES CHAUDES

6 Escargots à l'Alsacienne	9.50 €
6 Schnecken Elsässer Art / 6 snails in the Alsatian style	
Queue de Crevettes à l'Indienne	16.00 €
Scampi In Curry Sauce / Scampi on a Curry Sauce	

POISSONS

Suprême de Sandre au Riesling	24.00 €
Zanderfilet in Riesling* / Fillet of zander in Riesling	
Risotto de Noix de Saint-Jacques	24.00 €
Risotto von der Jakobsmuschel / Scallop risotto	

VÉGÉTALES

Assiette d'Assortiment de Légumes du Jour	14.00 €
Gemischter Gemüseteller des Tages / Assortment of vegetables of the day	

FROMAGES

Sélection de 3 fromages du Terroir	12.00 €
Käseauswahl aus der Region / Selection of regional cheeses	

VIANDES GARNIES

Médailon de Veau aux Morilles	28.00 €
Kalbsmedaillon an Morcheln / Medallion of veal with morels	
Côte de Veau, Foie Gras de canard, sauce crème	28.00 €
Kalbskotelett / Veal cutlet	
Émincé de Rognon de veau, sauce moutarde	24.00 €
Geschnetzeltes von der Kalbsniere an Senfsauce / Émincé of veal kidney in mustard sauce	
Faux Filet aux Girolles	26.00 €
Rinderlende an Pfifferlingen / Sirloin steak with chanterelles	
Carré d'Agneau Rôti aux herbes	28.00 €
Gebratenes Lammcarré mit Kräutern / Roast rack of lamb with herbs	
Tête et Langue de Veau, Vinaigrette	25.00 €
Kalbskopf und Kalbszunge, Vinaigrette / Calf's head and tongue, vinaigrette	
Choucroute Garnie à l'Alsacienne	20.00 €
Sauerkrautplatte Elsässer Art / Alsace-style sauerkraut	

MENUS

Tous les Plats figurant dans les menus peuvent être servis à la carte
Alle Gerichte aus den Menüs können auch einzeln serviert werden
All of the dishes featured in the set menus can be served à la carte

Menu **25.00 €**

Variation de Salade / Palette fumée sur Choucroute / Dessert du Jour
Variation von grünem Salat / Geräucherte Schweineschulter auf Sauerkraut / Dessert des Tages
Salad of mixed green leaves / Smoked blade of pork on sauerkraut / Dessert of the day

Menu **30.00 €**

Œuf Poché sur Saumon Fumé / Filet de Canette Forestier / Meringue Glacée Chantilly
Pochiertes Ei auf Räucherlachs / Filet von der jungen Ente Jägerart / Eisbaiser mit Schlagsahne
Poached egg on smoked salmon / Fillet of duck with mushrooms / Iced meringue with whipped cream

Menu **35.00 €**

Assiette du Fumoir / Pièce de Bœuf au Pinot Noir / Chaud-froid de Fruits du Moment
geräucherte Schinken / Ochsenstück an Pinot Noir / Chaudfroid von Früchten der Saison
Smoked Ham / Cut of beef in Pinot Noir / Chaud-froid with seasonal fruits

Nous sommes à l'écoute de toutes vos demandes concernant les Allergies ou Intolérances Alimentaires et un document est à votre disposition à la réception.

Nos viandes sont d'origine France et CEE, selon arrivage.