
VORSPEISEN

Geräucherte Forelle	21.00€
Eingelegtes Gemüse und Meerrettichcreme	
Halbgegarte Foie gras in Terrine	24.00€
Chutney von saisonalen Früchten und getoasteter Kougelhopf	
Knuspriger Schweinefuß	19.00€
Gewürzgurken und frische Kräuter	
Rinderbrühe	17.00€
Markklößchen und Croutons	
Schnecken aus der Weiss mit Croûtons	
— 6 Stück	12.00€
— 12 Stück	24.00€

VEGETARISCHE GERICHTE

Gekochtes und rohes Gemüse der Saison	21.00€
Brokkolicreme	
Spätzle-Gratin mit Tomme des Vosges	23.00€
Gemischter Salat	

FISH DISHES

Hechtklößchen	31.00€
Elsässer Nudeln, Flusskrebse und Flusskrebsssoße	
Gebratener Zander	32.00€
Gebratenes Sauerkraut, Schnittlauch, Rieslingsauce	

FLEISCHGERICHTE

Geschmorte Schweinefleisch	29.00€
Glasierte Karotten und gebratene Knepfle mit Frischkäse	
Königinpastete	29.00€
Elsässer Nudeln	
Gebratene Entenbrust	31.00€
Konfierter Rotkohl und konfierter kleine Kartoffeln	

INNEREIEN

Kalbskopf	28.00€
Kartoffeln, saisonales Gemüse un Gribiche-Sauce	
Kalbsnieren	29.00€
Großmutters Garnitur, Pilze, Senfsauce	

ELSÄSSISCHE SPEZIALITÄTEN

Sauerkraut mit 8 Beilagen	31.00€
Räucherschulter, frischer Speck, Räucherspeck, Knackwurst, Bratwurst, Räucherwurst, Schweinshaxe, Salzkartoffeln	
Baeckaoffa	31.00€
Kalb, Lamm, Rind, grüner Salat	

KÄSE

Münsterkäse	8.00€
Kümmel und saisonales Chutney	

DESSERTS

Kougelhopf auf „Arme-Ritter-Art“	10.00€
Kougelhopf auf „Arme-Ritter-Art“	
Sorbet arrosé :	12.00€
— Zitronensorbet mit Marc de Gewürztraminer	
— Birnenschnaps	
Schokoladenküchlein (70 % Kakao)	11.00€
mit Vanillesauce & Vanilleeis	
Fromage-Blanc-Tarte	12.00€
mit Himbeercoulis & Himbeersorbet	
Schwarzwälder Kirschtorte	12.00€
Schokolade, Sauerkirschen, Kirsch & Vanille	
Gefrorenes Vacherin <i>(glutenfrei)</i>	12.00€
mit Früchten der Saison	

KINDERMENÜ

Kind unter 11 Jahren

Ein Sirup nach Wahl

+

Königinpastete

Elsässer Nudeln

+

2 Kugeln Eis

20€

