

## NOS ENTRÉE — STARTERS

<b>Truite fumée</b> , pickles de légumes et crème de raifort Smoked trout, pickled vegetables and horseradish cream	24.00€
<b>Foie gras de canard mi-cuit en terrine</b> Chutney de fruits de saison et tranche de kougelhopf <b>Foie gras semi-cooked in terrine</b> Seasonal fruit chutney and a slice of kougelhopf	29.00€
<b>Pied de porc croustillant</b> , cornichons et herbes fraîches Crispy pig's trotter, pickles and fresh herbs	21.00€
<b>Consommé de bœuf</b> Beef consommé	21.00€
<b>Escargots de la Weiss et ses croûtons :</b> Snails from local Weiss region with croutons :	
— les 6 pièces/pieces	14.00€
— les 12 pièces/pieces	28.00€

## NOS PLATS VÉGÉTARIENS — VEGETARIAN DISHES

<b>Cruit de légumes de saison</b> , crémeux de brocolis Seasonal vegetable puree, creamy broccoli	21.00€
<b>Gratin de spätzle à la Tomme des Vosges</b> , Mesclun de salade Spätzle gratin with Tomme des Vosges, mesclun salad	23.00€

## NOS POISSONS — FISH

<b>Quenelle de brochet</b> , nouilles alsaciennes, écrevisses et sauce écrevisse <b>Pike quenelle</b> , Alsatian noodles, crayfish, and crayfish sauce	34.00€
<b>Sandre poêlé</b> , choucroute rôtie, ciboulette et sauce riesling Pan-fried pike-perch, roasted sauerkraut, chives and Riesling sauce	34.00€

## NOS VIANDES — MEAT

<b>Joues de cochon braisées</b> , carottes glacées et Knepfles au fromage blanc poêlés Braised pig cheek, glazed carrots and pan-fried cheese dumplings	31.00€
<b>Bouchée à la reine</b> , nouilles alsaciennes <b>Bouchée à la reine</b> , Alsatian noodles	31.00€
<b>Magret de canard rôti</b> , choux rouge confit, pommes de terre grenailles confites Roasted duck breast, pickled red cabbage, pickled baby potatoes	31.00€

## NOS ABATS — OFFAL

<b>Tête de veau</b> , pommes de terre, légumes de saison et sauce gribiche Veal head, potatoes, seasonal vegetables and and gribiche sauce	28.00€
<b>Rognon de veau</b> , garnitures grand-mère, champignons et sauce moutarde Veal kidney, traditional garnishes, mushrooms and mustard sauce	29.00€

## NOS PLATS ALSACIENS — ALSATIAN SPECIALTIES

<b>Choucroute 8 garnitures</b> Palette fumée, lard frais, lard fumé, knack, saucisse blanche, saucisse fumée, jarret de cochon, pommes vapeurs	31.00€
<b>Sauerkraut with 8 garnishes</b> Smoked pallet, fresh bacon, smoked bacon, knack sausage, white sausage, smoked sausage, pork shank and steamed potatoes	
<b>Baeckaoffa</b> , veau, agneau, bœuf et salade verte Baeckaoffa, kalb, Lamm, Rind, grüner Salat	31.00€

## NOS DESSERTS — DESSERTS

<b>Tartelette crème brûlée vanille</b> , Pecan nuts and vanilla ice cream <i>(sans gluten)</i> Vanilla Crème brûlée tartlet, lemon sorbet <i>(gluten free)</i>	11.00€
<b>Sorbet arrosé :</b> — citron au Marc de Gewurztraminer / Birnenschnaps — poire et son eau de vie / Pear and pear brandy	12.00€
<b>Fondant au chocolat 70%</b> , crème anglaise café et glace à la fève de tonka <i>(sans fruits à coque)</i> 70% Chocolate Fondant, crème anglaise café et glace à la fève de tonka <i>(without nuts)</i>	10.00€
<b>Forêt-noire façon Bartholdi</b> , griottes, kirsh et vanille Black Forest style Bartholdi, blackcurrants, kirsch and vanilla	12.00€
<b>Baba au rhum et agrumes</b> , Marmelade, chantilly et sorbet citron Rum and citrus babas, Marmalade, chantilly, and lemon sorbet	12.00€
<b>Dessert à partager :</b> <b>Tarte tatin pommes caramélisées</b> , biscuit noisette et glace vanille Tarte tatin with caramelized apples, hazelnut biscuit and vanilla ice cream	22.00€