

ENTRÉE

A partager : toast de foie gras au vin chaud, blinis, œufs de saumon et gelée au champagne, velouté de pommes de terre aux arômes de truffe	20€
Foie gras de canard mi-cuit maison au vin chaud, chutney pomme-raisin-gingembre	22€
Carpaccio de noix de Saint-Jacques à l'huile de sésame, citron confit, grenade et pickles d'oignons rouges	17€
Pâté en croûte de chevreuil maison aux notes de berawecka	14€
Velouté de butternut, épices de Noël et éclats de marron 	12€

PLATS

Planche Alsacienne façon raclette : Ribeaupierre à l'ail des ours, Ribeaupierre nature, Bargkass, jambon cru d'Alsace, charcuterie fine, jambon blanc, pommes de terre grenaille et salade verte	25€
Burger de l'Europe : steak haché de bœuf, confit d'oignons, reblochon et crème façon flammekueche, frites et salade verte	22€
Bouchée à la reine et nouilles fines d'Alsace	25€
Risotto aux morilles et gambas	27€
Choucroute traditionnelle aux 5 viandes (Échine de porc fumé, lard salé, lard fumé, saucisse de Strasbourg, saucisse fumée d'Alsace)	25€
Gratin de spätzles au munster, oignons confits et salade verte  <i>Supplément jambon cru d'Alsace et jambon blanc +5€</i>	18€

DESSERTS

Crumble pomme-cannelle, caramel au sirop d'érable et glace vanille	9€
Cadeau de Noël : Entremet poire, chocolat cannelle et pain d'épices	9€
Brownie au chocolat, crème anglaise à la cannelle, glace crème brûlée	9€
Coupe glacée de Noël 2 boules de glace au choix, crème chantilly maison, caramel au sirop d'érable, éclat de spéculos	9€
(au choix : marron glacé, crème brûlée pain d'épices, griotte, vanille, chocolat, framboise, fraise, citron,)	9€
Café ou thé gourmand	9€
Assiette de 3 fromages : Munster, Ribeaupierre à l'ail des ours et Bargkass	8€



EINGÄNGEN

Zum teilen : Toasts mit Foie gras mit Glühwein gemacht, Blinis, Lachsrogen und Champagnergelee, Kartoffelcremesuppe mit Trüffelaroma	20€
Hausgemachte halb gegart Entenstopfleber, mit Glühwein gemacht, Apfel-Rosinen-Chutney	22€
Jakobsmuschel-Carpaccio mit Sesamöl, konfiierter Zitrone, Granatapfel und eingelegten roten Zwiebeln Butternusskürbiscremesuppe mit Kastanienstückchen	17€
Hausgemachte Rehpastete mit Berawecka-Noten	14€
Butternusskürbiscremesuppe mit Weihnachtsgewürzen und Maronenstückchen	12€

HAUPTSPESSE

Elsässer Raclette-Brett : Ribeaupierre mit Bärlauch, Ribeaupierre natur, Bargkass, elsässischer Rohschinken, feine Wurstwaren, gekochter Schinken, kleine Kartoffeln und grüner Salat	25€
L'Europe Burger : Rinderhacksteak, Zwiebelkonfit, Reblochon und Sahne nach Flammkuchen-Art, Pommes und grüner Salat	22€
Königinpastete mit Elsässischer dünne nuddeln	25€
Risotto mit Morcheln und Gambas Sauerkraut	27€
Traditionelles Sauerkraut mit 5 Fleischsorte (geräucherter Schweinerücken, gesalzener Speck, geräucherter Speck, Straßburger Wurst, geräucherte elsässische Wurst)	25€
Münsterkäse Spätzle-Gratin, kandierten Zwiebeln und grünem Salat Extra : Elsasisher Rohen une gekochten Schinken +5€	18€

NACHSPESSE

Apfel-Zimt-Crumble, Karamell mit Ahornsirup und Vanilleeis	9€
Weihnachtsgeschenk: Dessert mit Birnen, Schokolade, Zimt und Lebkuchen	9€
Schokoladen-Brownie; Zimt-Crème-Anglaise, Crème-Brûlée-Eis	9€
Weihnachts-Eisbecher: 2 Kugeln Eis nach Wahl, hausgemachte Schlagsahne, Karamell mit Ahornsirup, Spekulos-Stückchen (zur Auswahl: Marron Glacé, Crème Brûlée, Lebkuchen, Sauerkirsche, Vanille, Schokolade, Himbeere, Erdbeere, Zitrone)	9€
Gourmet-Kaffee oder Tee	9€
Teller mit 3 Käsesorten	8€



LE COMPTOIR
d'Henri

STARTERS

To share: foie gras toast with mulled wine, blinis, salmon roe and champagne jelly, potatoes soup with truffle flavouring	20€
Homemade semi-cooked duck foie gras with mulled wine, apple-raisin-ginger chutney	22€
Scallop carpaccio with sesame oil, preserved lemon, pomegranate and red onion pickles	17€
Homemade venison pâté in a pastry crust with hints of berawecka	14€
Butternut squash soup with Christmas spices and chestnut pieces	12€

MAIN COURSES

Alsatian raclette platter: Ribeaupierre with wild garlic, plain Ribeaupierre, Bargkass, Alsatian cured ham, fine charcuterie, cooked ham, baby potatoes and green salad	25€
L'Europe Burger : Beef burger, onion confit, Reblochon cheese and flammekueche-style cream, chips and green salad	22€
Puff pastry with viel and chicken, alsacien noodles	25€
Risotto with morel mushrooms and gambas	27€
Traditional « Choucroute » made with five meats (Smoked pork loin, salted speck, Smoked speck, Strasbourg sausage and alsatian smoked sausage)	25€
Spätzle gratin with Munster cheese, caramelised onions and green salad (Extra Alsatian cured ham and cooked ham + 5€)	18€

DESSERTS

Apple cinnamon crumble with mapple caramel and vanilla ice cream	9€
Christmas gift : Pear and cinnamon-chocolate entemet with gingerbread	9€
Christmas ice : 2 scoops of ice cream (Flavour of your choice : Vanilla, chocolate, crème brûlée, Chestnut, strawberry, raspberry, lemon and cherry)	8€
Gourmet coffee or tea	9€
Plate of three types of cheese	8€

