




ENTRÉE

A partager : toast de foie gras, verrine crevette gingembre et citron, smoothie printanier	20€
Foie gras de canard mi-cuit maison, chutney oignons rouges et balsamique	22€
Raviole ricotta et légumes verts, pesto maison et mousse d'asperges 	12€
Gravelax de bœuf et aioli	14€
Œuf parfait, velouté d'asperges et pomme gaufrette 	13€

PLATS



Carré d'agneau en croûte d'herbe, pommes pont neuf, petits légumes et jus corsé	31€
Burger de l'Europe : steak haché de bœuf, sauce barbecue, cheddar, pickles oignons rouges frites et salade verte	23€
Bouchée à la reine maison et nouilles fines d'Alsace	26€
Pavé de sandre, farce aux herbes, purée de carottes à l'orange, sauce coco citronnelle	26€
Choucroute traditionnelle aux 5 viandes (Échine de porc fumé, lard salé, lard fumé, saucisse de Strasbourg, saucisse fumée d'Alsace)	25€
Blanquette de légumes au curry 	18€
Notre plat du moment (suggestion à l'ardoise)	

DESSERTS


Brownie au chocolat, glace vanille caramel beurre salé	9€
Le fraisier	9€
Coupe glacée 2 boules de glace au choix, crème chantilly maison, caramel au beurre salé, éclat de daims	9€
(au choix : griotte, vanille, chocolat, framboise, fraise, citron, pistache)	9€
Café ou thé gourmand	
Assiette de 3 fromages : Munster, Ribeaupierre à l'ail des ours et Bargkass	8€
Notre dessert du moment (suggestion à l'ardoise)	



VORSPEISE

Zum Teilen: Foie-gras-Toast, Garnelen, Ingwer-Zitronen-Verrine, Frühlings-Smoothie	20€
Hausgemachte Entenleber, rote Zwiebeln und Balsamico-Chutney	22€
Ricotta- und grüne Gemüseravioli, hausgemachtes Pesto und Spargelmousse 	12€
Rinder-Gravlax und Aioli	14 €
Perfektes Ei, cremige Spargelsuppe und Waffelapfel 	13€

HAUPTSPEISE



Lammkotelett in Kräuterkruste, Pont-Neuf-Kartoffeln, junges Gemüse und reichhaltiger Jus	31€
Burger de l'Europe : Rinderhackfleisch-Patty, Barbecue-Sauce, Cheddar-Käse, Essiggurken, rote Zwiebeln, Pommes frites und grüner Salat	23€
Hausgemachte Königinpastete und dünne elsässische Nudeln	26€
Zanderfilet, Kräuterfüllung, mit Orange verfeinertes Karottenpüree, Kokos-Zitronengras-Sauce	26€
Traditionelles Sauerkraut mit fünf Fleischsorten (Geräucherter Schweinelendenbraten, Pökelfleisch, geräucherter Speck, Straßburger Wurst, Elsässer Räucherwurst)	25€
Curry-Gemüseintopf 	18€
Unser Gericht des Tages (Vorschlag an der Tafel)	

VORSPEISE


Schokoladenbrownie mit gesalzenem Karamell-Vanilleeis	9€
Die Erdbeerpflanze	9€
Eisbecher mit 2 Kugeln Eis nach Wahl, hausgemachter Schlagsahne, gesalzenem Karamell und Daim-Schokoladenstückchen. (Zur Auswahl stehen: Sauerkirsche, Vanille, Schokolade, Himbeere, Erdbeere, Zitrone, Pistazie)	9€
Gourmet-Kaffee oder Tee	9€
Käseplatte mit 3 Käsesorten: Munster, Ribeaupierre mit Bärlauch und Bargkass	8€
Unser Dessert des Tages (Vorschlag an der Tafel)	



STARTER

To share: foie gras toast, shrimp, ginger and lemon verrine, spring smoothie	20€
Homemade semi-cooked duck foie gras, red onion and balsamic chutney	22€
Ricotta and green vegetable ravioli, homemade pesto and asparagus mousse 	12€
Beef gravlax and aioli	14 €
Perfect egg, creamy asparagus soup and waffle 	13€

PLATS

Rack of lamb in a herb crust, Pont Neuf potatoes, baby vegetables and rich jus	31€
Burger de l'Europe : ground beef patty, barbecue sauce, cheddar cheese, pickles, red onions, fries, and green salad	23€
Puff pastry with viel and chicken, alsacien noodles	26€
Pike-perch fillet, herb stuffing, orange-infused carrot purée, coconut-lemongrass sauce	26€
Traditional sauerkraut with 5 meats (Smoked pork loin, salt pork, smoked bacon, Strasbourg sausage, Alsatian smoked sausage)	25€
Curried vegetable stew 	18€
Our dish of the moment (suggestion on the blackboard)	

DESSERTS

Chocolate brownie with salted caramel vanilla ice cream	9€
The strawberry cake	9€
Ice cream sundae with 2 scoops of ice cream of your choice, homemade whipped cream, salted caramel, and Daim chocolate pieces. (Choice of: sour cherry, vanilla, chocolate, raspberry, strawberry, lemon, pistachio)	9€
Gourmet coffee or tea	9€
Cheese plate of 3 cheeses: Munster, Ribeaupierre with wild garlic and Bargkass	8€
Our dessert of the moment (suggestion on the blackboard)	

