

ENTRÉES

A partager : toast de foie gras et chutney cerise, rillettes de saumon, soupe de melon et mascarpone.	10€ /pers
Foie gras de canard mi-cuit maison et chutney de cerise	22€
Tartare d'été au saumon, mangue, grenade, citron et huile de sésame	15€
Gaspacho de melon et mascarpone 	10 €

SALADES

Salade « Terre » : roquette, tomates variées, mozzarella et vinaigrette balsamique 	Entrée	13€
	Plat	18€
Salade « Mer » : salade, tomates variées, noix de Saint-Jacques et gambas	Entrée	17€
	Plat	25€

PLATS

Cordon bleu de veau, jambon de la Forêt-Noir, tomme de Ribeaupierre, sauce champignon à la crème, frites et légumes	29 €
Travers de porc laqués, polenta et légumes	22€
Burger crispy chicken : filet de poulet pané, tomme de bargkass, mayonnaise citron et ciboulette, pickles d'oignons rouges, frites et salade verte	23€
Choucroute traditionnelle aux 5 viandes (Échine de porc fumée, lard salé, lard fumé, saucisse de Strasbourg, saucisse fumée d'Alsace)	25€
Aubergine et patate douce frites, sauce fromage blanc, salade 	18€
Notre plat du moment (suggestion à l'ardoise)	

DESSERTS

Crème brûlée à la vanille	8 €
Banana split : glace chocolat-vanille-fraise, chantilly et sauce chocolat	8.50€
Fondant au chocolat maison et glace vanille	9€
Coupe glacée 2.70€/la boule supplément chantilly +1.5€ (au choix : vanille, chocolat, framboise, fraise, citron, pistache, melon)	
Café ou thé gourmand	9€
Assiette de 3 fromages : Munster, Ribeaupierre à l'ail des ours et tomme de la plaine	8€
Notre dessert du moment (suggestion à l'ardoise)	



VOR SPEISE

Zum Teilen : Foie-gras-Toast mit Kirsch-Chutney, Lachsrissoles, Melonensuppe mit Mascarpone	10€ /pers
Hausgemachte Entenleber mit Kirsch-Chutney	22€
Sommerliches Lachstartar mit Mango, Granatapfel, Zitrone und Sesamöl	15€
Melonen-Gazpacho mit Mascarpone 	10 €

SALATE

„Land“-Salat: Rucola, verschiedene Tomaten, Mozzarella und Balsamico-Vinaigrette	 Vorspeise 13€ Hauptspeise 18€
„Meer“-Salat: Blattsalat, verschiedene Tomaten, Jakobsmuscheln und Garnelen	Vorspeise 17€ Hauptspeise 25€

HAUPT SPEISE

Kalbs-Cordon-bleu mit Schwarzwälder Schinken, Tomme de Rebeaupierre, cremiger Champignonrahmsauce, Pommes frites und Gemüse	29 €
Crispy-Chicken-Burger: Paniertes Hähnchenfilet, Bargkass-Käse, Zitronen-Schnittlauch-Mayonnaise, eingelegte rote Zwiebeln, Pommes frites und grüner Salat	23€ 22€
Glasierte Schweinerippchen mit Polenta und Gemüse	25€
Traditionelles Sauerkraut mit fünf Fleischsorten (Geräucherter Schweinelendenbraten, Pökelfleisch, geräucherter Speck, Straßburger Wurst, Elsässer Räucherwurst)	18€
Frittierte Auberginen und Süßkartoffeln mit Kräuterquark-Sauce und Salat 	18€
Unser Gericht des Tages (Vorschlag an der Tafel)	

NACH SPEISE

Crème brûlée mit Vanille	8 €
Banana Split: Schokoladen-, Vanille- und Erdbeereis, Schlagsahne und Schokoladensauce	8.50€
Hausgemachter Schokoladen-Fondant mit Vanilleeis	9€
Eisbecher – 2,70 € pro Kugel, Schlagsahne +1,50 €	
Zur Auswahl: Vanille, Schokolade, Himbeere, Erdbeere, Zitrone, Pistazie oder Melone	
Gourmet-Kaffee oder Tee	9€
Käseplatte mit 3 Käsesorten: Munster, Rebeaupierre mit Bärlauch und Bargkass	8€
Unser Dessert des Tages (Vorschlag an der Tafel)	



STARTER

To Share: Foie gras toast with cherry chutney, salmon rillettes, melon soup with mascarpone.	10€ /pers
Homemade semi-cooked duck foie gras with cherry chutney	22€
Summer salmon tartare with mango, pomegranate, lemon and sesame oil	15€
Melon gazpacho with mascarpone 	10 €

SALADS

"Land" Salad: Arugula, assorted tomatoes, mozzarella and balsamic vinaigrette 	Starter	13€
	Main	18€
"Sea" Salad: Mixed greens, assorted tomatoes, scallops and king prawns	Starter	17€
	Main	25€

MAINCOURSE

Veal cordon bleu with Black Forest ham, Ribeaupierre cheese, creamy mushroom sauce, French fries and vegetables	29 €
Glazed pork ribs with polenta and vegetables	23€
Crispy Chicken Burger: Breaded chicken fillet, Bargkass cheese, lemon and chive mayonnaise, pickled red onions, French fries and green salad	22€
Traditional Sauerkraut with Five Meats (smoked pork neck, cured pork belly, smoked bacon, Strasbourg sausage and Alsatian smoked sausage)	25€
Fried eggplant and sweet potato with herb fromage blanc sauce and salad 	18€
Our Dish of the Day (see blackboard for today's special)	

DESSERTS

Vanilla Crème Brûlée	8 €
Banana Split: Chocolate, vanilla and strawberry ice cream, whipped cream and chocolate sauce	8.50€
Homemade Chocolate Lava Cake with vanilla ice cream	9€
Ice Cream Cup – €2.70 per scoop, whipped cream + €1.50 Flavours: Vanilla, chocolate, raspberry, strawberry, lemon, pistachio or melon	
Gourmet Coffee or Gourmet Tea (served with a selection of mini desserts)	9€
Cheese Plate (3 cheeses): Munster, Ribeaupierre with wild garlic, and Tomme de la Plaine	8€
Our Dessert of the Day (see blackboard for today's special)	

