

ENTRÉES

Œuf poché, crème de cèpes, noisettes torréfiées et chips de lard	13€
Foie gras de canard mi-cuit maison et chutney de raisin	22€
Salade de poulpe, herbes fraîches, pommes de terre grenaille et vinaigrette aux agrumes	15€
Velouté de butternut, champignons flambés au kirsch d'Alsace et huile d'herbes 	12 €
Gravlax de truite d'Alsace, crème de raifort, gelée de betterave et citron confit	15€
Notre entrée du moment (suggestion à l'ardoise)	

PLATS

Cordon bleu de veau, Bargkass et jambon de la Forêt Noire, sauce aux morilles, frites et légumes	31 €
Civet de sanglier et spaetzle maison	24€
Pavé de sandre grillé sur peau, sauce fruit de la passion, écrasé de pommes de terre aux herbes et légumes	26€
Burger de l'Europe, steak haché de bœuf, confit d'oignon rouge, tomme de Ribeaupierre, sauce au poivre vert, frites et salade verte	23€
Bouchée à la reine maison, nouilles fines d'Alsace	26€
Choucroute traditionnelle aux 5 viandes (Échine de porc fumée, lard salé, lard fumé, saucisse de Strasbourg, saucisse fumée d'Alsace)	25€
Gnocchis de courge, munster blanc non affiné, champignons des bois et bouillon de légumes 	18€
Notre plat du moment (suggestion à l'ardoise)	

DESSERTS

Crème brûlée à la vanille	8 €
Churros sauce chocolat et caramel beurre salé	8,50€
Crumble poire chocolat et glace vanille	9€
Pumpkin pie, crème fouettée et noix de pécan	8,50€
Coupe glacée 2.70€ la boule, supplément chantilly +1.50€ (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 Bargkass	8€
Notre dessert du moment (suggestion à l'ardoise)	



VORSPEISE

Pochiertes Ei, Steinpilzcreme, geröstete Haselnüsse und Speckchips	13€
Hausgemachte Entenleber mit Trauben-Chutney	22€
Oktopussalat, frische Kräuter, kleine Kartoffeln und Zitrus-Vinaigrette	15€
Butternut-Kürbiscremesuppe mit Kirsch aus dem Elsass flambierte Pilze und Kräuteröl 	12€
Gravlax von der Elsässer Forelle, Meerrettichcreme, Rote-Bete-Gelee und kandierte Zitrone	15€
Unsere Vorspeise des Augenblicks (Empfehlung von der Tafel)	

HAUPTSPEISE

Kalbs-Cordon-bleu Bargkass-Käse und Schinken aus dem Schwarzwald, Morchelsoße, Pommes frites und Gemüse	31€
Europe-Burger, Rinderhacksteak, rotes Zwiebelconfit, Ribeaupierre-Käse, grüne Pfeffersoße, Pommes frites und grüner Salat.	23€
Glasierte Wildschweingulasch mit hausgemachten Spätzle	24€
Traditionelles Sauerkraut mit fünf Fleischsorten (Geräucherter Schweinelendenbraten, Pökelfleisch, geräucherter Speck, Straßburger Wurst, Elsässer Räucherwurst)	25€
Gebratenes Zanderfilet auf der Haut, Kräuterkartoffelstampf und Gemüse	26€
Hausgemachte Königinpastete, feine Elsässer Nudeln	26€
Kürbis-Gnocchi mit jungem Munster-Käse und Waldpilze 	18€
Unser Gericht des Tages (Vorschlag an der Tafel)	

NACHSPEISE

Crème brûlée mit Vanille	8 €
Churros, Schokoladensoße und SalzkaramellHausgemachter	8,50€
Birnen-Schokoladen-Crumble, Vanilleeis	9€
Pumpkin Pie mit Schlagsahne	8,50€
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, Ribeaupierre mit Bärlauch und Bargkass	8€
Unser Dessert des Tages (Vorschlag an der Tafel)	



Tous nos prix sont en euros et TTC, service compris

STARTER

Poached Egg, porcini mushroom cream, toasted hazelnuts and bacon crisps	13€
Homemade semi-cooked duck foie gras with grape chutney	22€
Octopus Salad, fresh herbs, baby potatoes and citrus vinaigrette	15€
Butternut Squash Velouté, mushrooms flambéed with Alsatian Kirsch and herb oil 	12€
Alsatian Trout Gravlax, horseradish cream, beetroot jelly and preserved lemon	15€
Our Seasonal Starter Chef's suggestion on the board	

MAINCOURSE

Veal cordon bleu with Bargkass cheese and Black Forest ham, morel sauce, French fries and vegetables	31 €
Wild Boar Stew with homemade spaetzle	24€
Europe Burger, beef patty, red onion confit, Ribeaupierre cheese, green peppercorn sauce, French fries and green salad	23€
Traditional Sauerkraut with Five Meats (smoked pork neck, cured pork belly, smoked bacon, Strasbourg sausage and Alsatian smoked sausage)	25€
Homemade Queen's-Style Vol-au-Vent, fine Alsatian noodles	26€
Pumpkin Gnocchi, young Munster cheese and wild mushrooms 	18€
Pan-Fried Zander Fillet, passion fruit sauce, herb potato mash and vegetables	26€
Our Dish of the Day (see blackboard for today's special)	

DESSERTS

Vanilla Crème Brûlée	8 €
Churros, chocolate sauce and salted butter caramel Homemade Chocolate	8,50€
Pear & Chocolate Crumble, vanilla ice cream	9€
Pumpkin Pie with whipped cream	8,50€
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)	
Cheese Plate (3 cheeses): Munster, Ribeaupierre with wild garlic and Bargkass	9€
Our Dessert of the Day (see blackboard for today's special)	8€

