

## Salades et Entrées

<b>Salades de crudités</b> – Gemischter Salat.....	<b>6,60 €</b>
<b>Planchette de charcuterie alsacienne, crudités</b> – Elsässer Wurststeller mit Salat.....	<b>7,00 €</b>
<b>Salade belle fermière aux foies et émincé de volaille</b> – Salat mit Geschnetzeltes und Leber von Geflügel.....	<b>7,70 €</b>
<b>Six escargots à l'alsacienne</b> – Sechs Schnecken nach Elsässer Art.....	<b>6,80 €</b>
<b>Foie gras de canard maison</b> – Straßburger Enteleber hausgemacht.....	<b>14,50 €</b>
<b>Salade strasbourgeoise au cervelas et gruyère</b> – Straßburger Salat mit Schweizerkäse und Zervelatwurst.....	<b>7,00 €</b>
<b>Méli-mélo de salades aux lardons et à la tome tiède</b> – Salat mit Speckstreifen und Käse.....	<b>6,80 €</b>
<b>Tarte à l'oignon</b> – Zwiebelkuchen.....	<b>6,00 €</b>
<b>Feuilleté aux champignons frais à la crème</b> – Frische Pilzen mit Rahm in Blätterteig.....	<b>7,00 €</b>

### Flammekueche

Fine pâte à pain recouverte de fromage blanc, crème fraîche, lardons fumés, oignons. Servie sur planchette.

Dünner Brotteig – Aufstrich aus Quark, Zahne, geräucherte Speckstreifen, Zwiebeln.

**Simple** – Einfach **6,60 €**

**Gratinée** – mit Käse.....**6,80 €**

**Munster (sans lardons)** – mit Münsterkäse (ohne Speck).....**6,80 €**

**Gurtlerhoft avec cervelas et fines herbes** - mit Zervelatwurst und Kräutern.....**6,80 €**

**Champignons** – mit Pilzen.....**6,80 €**

**Saumon fumé sur choucroute** – mit Lachs und Sauerkraut.....**7,20 €**

**Sucrées - Gesüßt**

### Pommes et cannelle –

mit Äpfeln und Zimt.....**6,80 €**

### Pommes et cannelle, flambée au

**Calvados** – mit Äpfeln und Zimt, mit Calvados flambiert.....**8,40 €**

### Myrtilles et amandes –

mit Heidelbeeren und Mandeln.....**6,80 €**

### Les poêlées de Rœsti

Mets fait de pommes de terre émincées aux lardons, cuit dans un caquelon en fonte.

Kartoffeln Rœsti mit Speckwürfeln, in einem Gusstopf serviert.

### Strasbourgeoise

(knack, crème fraîche, fromage – Knackwurst, Rahm und Käse).....**11,00 €**

### Forestière

(œuf, crème fraîche, champignons, sauce hollandaise – Ei, Rahm, Pilzen, sauce hollandaise).....**11,50 €**

**Bûcheronne**

(lard, oeuf, crème fraîche, fromage –  
Speck, Ei, Rahm, Käse).....11,80 €

**Pluma**

(pluma ibérique, crème, champignons  
sauce aux cinq épices–  
Schweinefleisch, Rahm, Pilzen, chinesische  
Soße pork, cream, mushrooms)..... 14,00 €

**Auvergnate**

(Bleu d'Auvergne, crème fraîche,  
tomates – Bleu d'Auvergne Käse,  
Rahm, Tomate).....11,80 €

**Montagnarde**

(fromage de chèvre, champignons,  
jambon, crème fraîche – Ziegekäse,  
Pilzen, Schinken, Rahm).....11,50 €

**Munster** – mit Münsterkäse.....11,80 €

**En accompagnement, nous vous suggérons l'assiette de crudités –**

Als Beilage, empfehlen wir Ihnen einen Salatteller.....3,50 €



## Le Baeckeffe au vin d'Alsace

**Baeckeffe aux trois viandes marinées au vin d'Alsace, salade verte (15 min d'attente).....16,00 €**

**Potée alsacienne composée de viande de bœuf, de porc et d'agneau, marinée au vin blanc d'Alsace,**

**cuite avec des légumes et des pommes de terre dans une terrine, à l'étouffée.**

Eine elsässische Spezialität aus Lamm, Rind und Schweinefleisch, eingelegt in elsässischem Weißwein mit Gemüse und Kartoffeln, im Römertopf gegart (15 Minuten Wartezeit).

## Spécialités Alsaciennes

<b>Waedel (jarret de porc) braisé à la bière, pommes sautées</b> – Schweinshaxe mit Bier geschmort, Bratkartoffeln.....	<b>11,50 €</b>
<b>Waedel (jarret de porc) gratiné au Munster, pommes sautées</b> – Schweinshaxe mit Münsterkäse überbacken, Bratkartoffeln.....	<b>11,80 €</b>
<b>Bibeleskäs (fromage blanc), pommes sautées</b> – Quark mit Bratkartoffeln.....	<b>8,50 €</b>
<b>Poulet au Riesling, spaetzle maison</b> – Hähnchen in Rieslingssauce, hausgemachte Spätzle.....	<b>12,50 €</b>
<b>Choucroute alsacienne (5 garnitures)</b> – Sauerkraut mit 5 Beilagen.....	<b>12,50 €</b>
<b>Choucroute Gurtlerhoft (8 garnitures)</b> – Sauerkraut mit 8 Beilagen.....	<b>16,00 €</b>
<b>Joue de porc braisée au Pinot Noir, spaetzle maison</b> – In Pinot Noir gebratene Schweinebacken, hausgemachte Spätzle.....	<b>13,50 €</b>
<b>Choucroute aux trois poissons</b> – Sauerkraut mit 3 Fischen.....	<b>16,50 €</b>

## Viandes

<b>Entrecôte</b> – Zwischenlendenstück.....	<b>15,00 €</b>
<b>Tournedos de bœuf</b> – Tournedos vom Rind.....	<b>16,80 €</b>
<b>Carré de veau</b> – Kalbskarree.....	<b>16,50 €</b>
<b>Suprême de volaille</b> – Geflügelschnitzel.....	<b>11,50 €</b>
<b>Cordon bleu de veau</b> – Cordon Bleu vom Kalb.....	<b>16,00 €</b>

**Les viandes sont servies grillées ou avec une sauce : à la crème, au poivre.**

Das Fleisch ist gegrillt serviert oder mit Sauce : Rahm-, Pfeffer-

**Garniture au choix : pommes frites, pommes sautées, spaetzle ou légumes du jour (précisez votre souhait lors de la commande).**

Beilagen nach Wunsch : Pommes Frites, Bratkartoffeln, Spätzle oder Tagesgemüse (geben Sie ihre Auswahl bei der Bestellung an).

**Petite salade, pour accompagner un plat** – Kleiner Salatteller als Beilage zu einem Gericht.....**2,50 €**

## Fromages

<b>Munster au cumin</b> – Münsterkäse mit Kümmel.....	<b>2,50 €</b>
<b>Assortiment de fromages</b> – Käse Sortiment.....	<b>4,00 €</b>

## Gourmandises

<b>Tarte aux fruits</b> – Obstkuchen.....	<b>4,00 €</b>
<b>Crème caramel maison</b> – Karamellkreme.....	<b>3,60 €</b>
<b>Mousse au chocolat maison</b> – Schokolade Schaumspise.....	<b>3,90 €</b>
<b>Crème brûlée</b> .....	<b>4,50 €</b>
<b>Café ou chocolat liégeois</b> – Kaffee oder Schokolade mit Eis und Sahne.....	<b>4,60 €</b>
<b>Irish-coffee</b> .....	<b>7,00 €</b>
<b>Profiteroles glacées, sauce au chocolat</b> – Windbeutel mit Eis und Schokoladesoße.....	<b>6,00 €</b>
<b>Salade de fruits frais</b> – Fruchtsalat.....	<b>5,50 €</b>
<b>Dame blanche</b> – Vanilleeis mit Schokoladesoße.....	<b>5,00 €</b>
<b>Kouglof glacé au coulis de fruits</b> – Eiskugelhopf und Obstpüree.....	<b>6,00 €</b>
<b>Meringue glacée, chantilly</b> – Eisbaiser mit Schlagsahne.....	<b>5,80 €</b>

### Crèmes glacées et sorbets au choix :

vanille, chocolat,  
pistache, noisette,  
café, ananas, citron,  
fraise, framboise,  
pêche, cassis

<b>La coupe de trois boules</b> – Drei Kugeln Eis.....	<b>3,50 €</b>
<b>La coupe de cinq boules</b> – Fünf Kugeln Eis.....	<b>5,00 €</b>

**avec coulis ou chantilly** – mit Obstpüree oder Schlagsahne.....+ **1,30 €**

**arrosé de Marc de Gewurztraminer** – mit Gewurztraminer Weinbrand.....+ **2,00 €**

**Prix nets, service 10 % compris**  
Bedienung 10 % einbegriffen